

紫薯月饼代加工 永丰源食品私人订制 广东月饼代加工

产品名称	紫薯月饼代加工 永丰源食品私人订制 广东月饼代加工
公司名称	东莞市永丰源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇咸西区牛路口工业区
联系电话	15112821738

产品详情

常见月饼代加工保质情况-----永丰源为您总结

- 1、一般中秋节月饼代加工植物油脂、糖份等都很高，如果遇热、返潮就会非常容易变质。因而，必须要储放在超低温、荫凉、自然通风的地区。
- 2、通常情况下，糖和油越大的月饼越不容易霉变，例如旧式的白砂糖、枣泥、枣泥等类型的月饼，保存期就很长，能够超过两月左右，果仁馅月饼储存时间也较为长，而低脂和无糖的月饼很容易变质。
- 3、水份越大，越多非常容易滋长微生物细菌，也就是说越非常容易变质，因而，水份越大，即口味越高的月饼储存限期越少，像新鲜猪肉、蛋黄月饼这类的保存期只能两礼拜上下。

如需了解更多有关于月饼代加工的知识，欢迎致电永丰源

月饼代加工的基本做法

步

将饼皮中的糖浆、植物油、枧水放到一块，用搅拌装置拌和匀称。

添加高筋面粉拌匀成面糊，表层盖上保鲜袋放电冰箱松弛。

第2步

将馅料（莲蓉、黑芝麻粉、枣泥等）和鸡蛋黄放到一块，称出1个46克。

将鸡蛋黄包入馅料后排好预留。

第3步

全部馅料都搓成环形后，从电冰箱取下饼皮刚开始包制。

饼皮称出21克，搓圆后在手掌心挤扁，把团成球形的馅包到里面

第4步

能用手从下往上面渐渐推饼皮，直至所有收住整颗球体。

取三小碗装些小麦面粉，装月饼胚外扑上小麦面粉（不必多，薄薄的一层层即可以）搓圆。

第5步

月饼模具中也扑上薄薄的一层层小麦面粉（起防粘功效，能够非常好的出模），装月饼胚装进磨具中。

用手压一下下月饼胚，反转着放到烤盘里，固定好后压舒张压头（轻轻地用劲一点儿），释放压力压头，将月饼模提起，月饼胚扣模进行。

第6步

全部月饼代加工都扣模结束后，烤箱预热至180度，将月饼胚放进电烤箱先烤焙5分钟使其表层风干。

用羊毛刷蘸加入适量蛋黄液后匀称刷在月饼表层，再次入炉烤制16分钟上下即可

如需了解更多有关月饼代加工的问题，欢迎致电永丰源月饼

月饼代加工的主要原材料-----永丰源为您总结

其实，不论是哪样月饼代加工，它们的关键原材料都是小麦面粉、白砂糖、食油、生鸡蛋等，营养与别的点心相一致，而历经生产加工、调料，做成不一样口感的月饼后，其营养成分远远超过通常的点心，如白芝麻馅、朱古力馅、山楂果馅、枣泥馅、豌豆黄馅、红豆馅、香肠馅、鲜饺子馅等，调料丰富多彩，口感鲜美。但因为月饼含有发热量较高的小麦面粉、白砂糖、食油，因而，月饼是种高热量食物、葡萄糖、高脂的食品类。

如需了解更多有关于月饼代加工的知识，欢迎致电永丰源