

# 礼品月饼订做 月饼订做 永丰源食品量大包邮

产品名称	礼品月饼订做 月饼订做 永丰源食品量大包邮
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

### 月饼订做的基本做法

#### 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

全部月饼订做都扣模结束后，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订做的问题，欢迎致电永丰源月饼

#### 吃剩的月饼订做如何换种吃法-----永丰源为您总结

提议大家能够换种方式服用月饼订做，将其融进到别的特色美食中。假如是清香味月饼订做，提议大伙儿能够将月饼磨碎，添加粗粮制做成杂粮粥或是黑米粥（留意请不必附加放糖）；假如是甜味月饼，彻底能够加些猪瘦肉末、蔬菜水果丝等食物熬做成甜味粥；另一个还能够将磨碎的粉末状添加到别的包馅中做饺子、蒸馒头，这种全是很非常好的方法。

如需了解更多有关于月饼的知识，欢迎致电永丰源

#### 什么时间段食用月饼订做比较合适呢-----永丰源为你解疑

二餐之间，午休时刻人们来享受月饼订做是比较合适的。由于我们身体在这一段时间里会消耗身体的能量，热量等，这时候假如来块月饼不但能帮人们填补精力还能填补动能，让你能尽早从疲惫中走出去。

2.加班加点的时候。当你工作中的时候，特别是在当你夜里加班加点的时候会愈来愈觉得困乏，这时候吃块月饼就作为宵夜就好啦，只有别忘记多喝水哦。

3.外出旅游或搭车的那时候即能当小零食又便捷。特别是在在女孩出门时拿个月饼放到包包里，随时随地能够享受的。

如需了解更多有关月饼订做的问题，欢迎致电永丰源月饼