

订做烘培点心厂家 名菓日本糕点 贵州烘培点心厂家

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 订做烘培点心厂家 名菓日本糕点 贵州烘培点心厂家 |
| 公司名称 | 河南省名菓食品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼 |
| 联系电话 | 13037590006 |

产品详情

蛋黄莲蓉月饼做法：

- 1、准备咸蛋黄；
 - 2、烤箱160度预热，中层烤5分钟；
 - 3、饼皮材料混合均匀后（先搅拌液体材料再放入面粉，不要出筋），盖盖醒一个小时，分成10份。豆沙和莲蓉各分成5份；
 - 4、将莲蓉包入烤好的蛋黄；
 - 5、再将饼皮包入莲蓉（豆沙也是如此操作）；
 - 6、包好后，用月饼模具压出花纹，烤箱200度预热，中层，先喷水，订做烘培点心厂家，烤5分钟，再刷蛋黄水，中式烘培点心厂家，烤15分钟左右。
- 1、蛋黄取咸鸭蛋的蛋黄。烤的时候会出少许油是正常现象；
 - 2、饼皮制作好后，会比较湿，没有关系。包的时候手上沾少许高粉会缓解。如果你的饼皮太干，会让月饼开裂，或者烤好后，不容易回油；

3、关于包入的馅料，如果是自己炒的一定要保持容易成团，才好包。如果你烤好的月饼放一天后，回油稍快，比较湿，说明馅料太湿。如果你烤好的月饼一周也不回油，说明馅料太干。不容易回油；

做法月饼象征着团圆，是中秋佳节必食之品。古往今来，人们把月饼当作吉祥、团圆的象征。每逢中秋佳节，皓月当空，阖家团圆，品饼赏月，订做烘培点心厂家，谈天说地，尽享天伦之乐！可谓无月饼不中秋。每到中秋节的前一两个月，整个烘焙界是忙碌的，从研发口味、再到大批量生产，每个甜品师都给予了太多心血！在中国，传统的月饼毋庸置疑是广式月饼，转化糖浆是制作广式月饼必不可少的材料，它能使烤制出来的月饼金黄润泽，柔软而不干硬。

想吃月饼再也不用买了！分享月饼吃做法，详细做法快收藏！步：准备食材。普通面粉135克、豆沙馅500克、转化糖浆80克、玉米油35克、枧水2克。第二步：先来准备枧水（jian）。（10克的碱面加30毫升的清水，搅拌均匀也可作成枧水。）第三步：加入2克的枧水，搅拌均匀后在加入2克的枧水，搅拌均匀。第四步：将面粉筛入盆中。第五步：将面粉与糖浆搅拌均匀和成面团。第六步：把面团装入保鲜袋放到冰箱冷藏1到2个小时备用。第七步：将豆沙馅分成55克每个，面团分成25克每个的小团，分别揉圆备用。第八步：手上粘少许干面粉，贵州烘培点心厂家，然后把面团压扁，再将馅放在中间，慢慢的将馅全部包严，后揉匀备用。

订做烘培点心厂家-名菓日本糕点-贵州烘培点心厂家由河南省名菓食品有限公司提供。河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com）是河南 商丘,饼干糕点的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在名菓领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创名菓更加美好的未来。