

名菓集团 中秋伴手礼礼品批发 天津伴手礼礼品批发

产品名称	名菓集团 中秋伴手礼礼品批发 天津伴手礼礼品批发
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

月饼煎:1、先将面粉，鸡蛋、牛奶调成糊糊，中秋伴手礼礼品批发，调成的面糊不要太稠，用勺子盛一勺往下倒时感觉流动得比较流畅，天津伴手礼礼品批发，但是也不要太稀。再将月饼切成厚片（基本切三片吧）。2、等锅微热倒入少量的植物油，把面糊倒入锅里摊成煎饼的形状（小火，火大的话就很快焦掉的），待煎饼的两边都微黄后拿出，取两片月饼放在中间，中秋伴手礼礼品批发，旁边的煎饼都把它向中间折，折圆的的方的都行，再把包好的煎饼接口处蘸点调好的糊糊，放入锅中继续煎。煎成金黄色就可以把它出锅，装盘了。

白豆沙月饼馅做法：

- 1、洗净，中秋伴手礼礼品批发，放多多的清水泡一夜，泡到完全发胀。
- 2、一个个去除外皮，放高压锅压半个小时。
- 3、捞入炒锅（把水控出去），加入绵白糖中小火翻炒。分次加入油，每次都等油全部被吸收之后再加下一次。
- 4、炒到比较浓稠干硬的状态，加入熟面粉，炒匀，关火。

5、冷却后，按自己的需要称重，揉圆，就可以使用了。

枣泥月饼馅（适合所有月饼）

做好的馅600g左右，一次用不完，您也可以按这个比例减量。比如所有原料减半。原料：红枣500绵白糖200色拉油或者玉米油160g熟糯米粉80g清水适量。

首先做月饼要把搅拌均匀的液体附上保鲜膜或者保鲜袋上屉蒸20分钟。（水滴每次都用不锈钢盆，当然您也可以在家里其他盆盛放，只要耐热就可以）。水滴每次都是蒸5分钟取出来搅拌一次，整个过程取出来搅拌3次。如果您想省事也可以不搅拌。蒸熟之后取出，趁热用筷子顺着同一方向使劲搅拌，直到均匀顺滑。如果您像水滴一样中间取出来搅拌过三次，就不需要这么费劲了，只需要轻轻搅拌一下就可以了。冷却后盖上保鲜膜或者保鲜袋，放冰箱内冷藏2小时。完全冷却后就成为无瑕的不干硬、不开裂冰皮了。取出冰皮，戴上一次性手套用力抓匀，越抓越柔润，越光滑。然后按自己的技术水平和自己家月饼模具的大小来分剂子。

名菓集团(图)-中秋伴手礼礼品批发-天津伴手礼礼品批发由河南省名菓食品有限公司提供。名菓集团(图)-中秋伴手礼礼品批发-天津伴手礼礼品批发是河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：孙经理。