

中式月饼加工批发 四川中式月饼加工 名菓日本点心

产品名称	中式月饼加工批发 四川中式月饼加工 名菓日本点心
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

糯米月饼：1.将牛奶和植物油混合，倒入糖粉搅拌均匀。

2.筛入糯米粉、粘米粉和澄粉（澄粉又叫小麦淀粉。现在网上有卖冰皮月饼三种粉套装的，直接买就行。）

3.搅拌至完全融合。

4.把粉浆过筛一次，保证没有面疙瘩，这样做出来的冰皮口感才会细腻。

5.过筛后的粉浆用保鲜膜包好，放到水已经开了的蒸锅里，四川中式月饼加工，大火蒸30分钟。

6.蒸好的面糊取出来，趁热用筷子使劲搅散。

7.然后倒到一个盘子里铺平，放到冰箱冷却15分钟。

8.往冷却好的面糊上薄薄撒一层炒熟的糯米粉，中式月饼加工批发，以防粘手。

9.均匀的分成8份，揉成8个面团备用。分份的时候记得用称，这样做出来的月饼大小才会一样。

乔家栅五仁月饼外观：外表焦黄色，看起来做工很细心；切开之后肉眼就能看见很多瓜子仁芝麻仁核桃仁，馅料很丰富。口味：如果你想在中秋节这天感受传统节日的氛围，那这款五仁月饼则是你的选择。它不像其他五仁月饼那么硬，反而很有嚼劲；馅料中能够尝出很有层次感并且很丰富的果仁香气，其中瓜子仁味为明显；皮薄馅多，如果能在吃的时候准备一杯普洱茶或山楂茶解干解腻，那就更棒了！

蛋黄莲蓉月饼做法：

- 1、准备咸蛋黄；
- 2、烤箱160度预热，中式月饼加工哪家好，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，烤5分钟，再刷蛋黄水，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，中式月饼加工厂，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；

中式月饼加工批发-四川中式月饼加工-名菓日本点心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）位于商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前名菓在饼干糕点中享有良好的声誉。名菓取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。名菓全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

