芝麻月饼加工厂 永丰源食品 阳江月饼加工厂

产品名称	芝麻月饼加工厂 永丰源食品 阳江月饼加工厂
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

潮式月饼加工厂简介----永丰源为您总结

广东潮汕糕类名点。

【特性】

皮酥馅细、油不肥舌、甜不腻口。

【制做】

饼皮由小麦面粉、食用植物油、白糖、麦芽糖、麦芽糖、鲜奶油、木薯淀粉等做成，包囊各种各样包馅，经生产加工做成的月饼。

按商品特性和制作工艺不一样分成：潮式酥皮类月饼加工厂 、潮式紫水晶皮类月饼、潮式鲜奶油外皮月饼等 。

如需了解更多有关于月饼加工厂的知识，欢迎致电永丰源

月饼加工厂的基本做法

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驰。

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

全部月饼加工厂都扣模结束后，烤箱预热至180度，将月饼胚放进电烤箱先烤焙5分鐘使其表层风干。

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分鐘上下即可

如需了解更多有关月饼加工厂的问题，欢迎致电永丰源月饼

食用月饼加工厂注意事项---------永丰源为您总结

月饼加工厂带有很多的蔗糖，无论身体不适者患者，必须坚持不吃、不沾月饼。

十二指肠溃疡等人，进餐月饼后，可让胃液代谢增加，对肠胃痉愈会产生不良影响，因此不食月饼为宜。

患蛀齿的人服用月饼之后，导致龋洞加重，还会引起牙髓炎，使痛疼加重，应要少食月饼，或吃了月饼后，马上涮牙洁齿。

如需了解更多有关月饼加工厂的问题，欢迎致电永丰源月饼