

## 中式月饼定制价格 月饼定制价格 名菓日本点心

产品名称	中式月饼定制价格 月饼定制价格 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

五仁水果卷饼材料：五仁月饼一个，香蕉一根，馄饨皮一大张（买的时候买一大张，不要店家裁成小块，反正买的时候也是论斤来买的），油、沙拉酱适量。做法：1、五仁月饼去外皮，中秋月饼定制价格，切成厚片备用。2、香蕉也切成差不多大小的厚片备用。3、将买来的一大片馄饨皮分切成长方形的大片，上面放上一块五仁月饼，再放上一块香蕉，卷起来成长方形，后收口处抹一点点水，这样粘的会比较紧。（跟卷春卷一样就行了，很简单的，设计月饼定制价格，就是把材料包起来）4、平底锅放一点点油，将卷好的五仁水果卷饼小火煎至两面金黄即可。5、吃的时候挤上一点沙拉酱，就大功告成了。

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，大火蒸30分钟。

6.蒸好的面糊取出来，中式月饼定制价格，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，月饼定制价格，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。

五香月饼：制作步骤为将月饼糖浆和枧水混合搅匀，搅拌过程中分次加入适量的花生油，直到完全糖浆完全搅匀，2、颜色呈油亮光泽，用小勺舀起后会呈线性滴落，之后加入吉士粉拌匀。再将面粉分两次加入，一次可以加多一些，第二次加少一些然后搅拌均匀，用容器盛好并且盖上保鲜膜。3、静置两个小时后取出折叠均匀，放在铺好面粉的案板上揉合均匀，直到面团和馅的硬度一样即可。

中式月饼定制价格-月饼定制价格-名菓日本点心(查看)由河南省名菓食品有限公司提供。“烘培食品/糕点”就选河南省名菓食品有限公司(www.mingguoshi.com)，公司位于：商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼，多年来，名菓坚持为客户提供好的服务，联系人：孙经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。名菓期待成为您的长期合作伙伴！