

中式伴手礼批发 中式伴手礼 名菓礼品生产

产品名称	中式伴手礼批发 中式伴手礼 名菓礼品生产
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

哈密瓜月饼：先做月饼馅，把哈密瓜尽量切小块，用纱布裹去多余的水分留用。冬瓜同样切小块，煮熟去多余的水分，渣留用。

2. 榨干水分的哈密瓜和冬瓜加糖和哈密瓜汁一起煮

3. 水分渐渐减少时要不间断的翻炒，避免糊底，等差不多干水时加入柠檬汁

4. 把皮的材料全部加在一起，拿勺子拌匀，静致一小时，中式伴手礼，在把它按15g一个分好

5. 皮皮静致的时候，把馅按35g一个分好。

6. 包的时候要注意方法，用封虎口法包好

7. 放进月饼模，压好，拿走月饼模，成型

8. 烤箱180度预热5分钟，中式伴手礼价格，放入烤

9. 烤5到7分钟后拿出放凉，上面刷一层蛋液，在150度烤20分钟就好了

10. 成品，放两到三天回油就可以吃了

首先 月饼将皮中的所有材料混合均匀，连容器放入烧开水的蒸锅中大火蒸15分钟，蒸透搅拌均匀顺滑。（如果发现没蒸透的地方就搅拌好，适当延长时间，通常，用浅平的容器会蒸的时间短又均匀）；

3、放冷后分成35G没份的大小待用（冰皮非常粘手，一定要用保鲜膜垫在手中）；

4、糕粉的准备，把糯米粉放入锅中，小火慢炒至颜色微微有点黄，香味出来了即可，不要炒过头啊；

5、包：取一份冰皮，隔保鲜膜压扁，放上一份枣泥馅，向上包裹严，冰皮的延展性非常好；

6、隔保鲜膜拧成球状，放入糕粉中滚一圈防粘，（注意要均匀的裹上，否则会黏住月饼模子）然后放入月饼模中压扁，脱模即可。

五仁月饼：.先将所有的干果烘烤备用；2、将冬瓜糖清洗干净，中式伴手礼报价，滤干水份备用。3、冰糖桔子清洗干净加工成蓉。4、叉烧肉，分别切成肉丝，备用；5、纯净水、高度白酒、花生油、盐、酱油、糖、一起倒入大盆中，搅拌至糖完全融化.将所有的果仁，冬瓜糖，冰糖桔子，叉烧肉全部倒入大盆中，中式伴手礼批发，用筷子彻底搅拌均匀；6、后加入（三洋糕粉）熟糯米粉，搅拌均匀，揉成团，即成五仁叉烧馅了；7、揉成团的五仁叉烧馅静置30分钟，如果不出现渗油、分离等现象，说明五仁馅做成功了；

中式伴手礼批发-中式伴手礼-名菓礼品生产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）在饼干糕点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，名菓一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙经理。