

# 名菓食品公司 中秋伴手礼礼品报价 山西伴手礼礼品报价

产品名称	名菓食品公司 中秋伴手礼礼品报价 山西伴手礼礼品报价
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

仁月饼可能没五仁到中秋会不会上架我也不知道，我希望它不要倒闭，山西伴手礼礼品报价，我今年也想买，真的，好吃，毕竟总吃传统月饼也没意思，这个很像是蛋皮月饼和乳酪月饼的结合，但是没有乳酪那么容易碎，又比蛋糕皮的要湿润一些，总的来说味道很和谐，很舒服

### 牛奶棚乳酪月饼

这个是我每年会买了吃的.....唉.....我真的很爱吃月饼.....不知道你们有没有吃过牛奶棚的太阳饼，就是里面是奶香馅的那种酥饼，这个乳酪月饼不是法式乳酪，是苏式月饼，就是一个小小的奶馅酥饼，比太阳饼多一点咸咸的味道，更好吃，没有太阳饼那么腻

蛋黄月饼1、将蜂蜜、植物油、碱水在一个大碗中混合，加入面粉，搅拌均匀。用保鲜膜包起面团，冷藏1小时。团和红豆泥分成14份，中秋伴手礼礼品报价，面团每份15g，红豆泥每份22g。如图，用红豆泥包住咸蛋黄，中秋伴手礼礼品报价，再用面团裹住红豆泥，揉圆裹上一层面粉，中秋伴手礼礼品报价，也给饼模撒上面粉，再用饼模将面团压成型。压好后，将1个蛋黄与1茶匙蛋白混合，涂抹在月饼表面，再喷一点水。烤箱预热至180度，烤5-8分钟，取出再刷一层薄薄的蛋液，继续烤15分钟，至月饼呈金黄色。

想吃月饼再也不用买了！分享月饼吃做法，详细做法快收藏！步：准备食材。普通面粉135克、豆沙馅500克、转化糖浆80克、玉米油35克、枧水2克。第二步：先来准备枧水（jian）。（10克的碱面加30毫升的清水，搅拌均匀也可作成枧水。）第三步：加入2克的枧水，搅拌均匀后在加入2克的枧水，搅拌均匀。第四步：将面粉筛入盆中。第五步：将面粉与糖浆搅拌均匀和成面团。第六步：把面团装入保鲜袋放到冰箱冷藏1到2个小时备用。第七步：将豆沙馅分成55克每个，面团分成25克每个的小团，分别揉圆备用。第八步：手上粘少许干面粉，然后把面团压扁，再将馅放在中间，慢慢的将馅全部包严，后揉匀备用。

名菓食品公司(图)-中秋伴手礼礼品报价-山西伴手礼礼品报价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](http://www.mingguoshipin.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.wfzsgf.cn](http://www.wfzsgf.cn)）还是从事名菓食品，京都名菓，日本和菓子的厂家，欢迎来电咨询。