中式烘焙食品报价 山东烘焙食品报价 名菓食品

产品名称	中式烘焙食品报价 山东烘焙食品报价 名菓食品
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

蛋黄月饼：材料：转化糖浆 200g、 液态油酥 75g、枧水5g、中筋面粉300g、莲蓉适量、红豆沙适量、咸蛋黄 19个

做法：

1.首先要处理咸蛋黄，将咸蛋黄放入烤盘，烤箱预热180度，每个蛋黄喷上一点高度白酒，咸蛋黄放入预热好180度的烤箱中，烤制5~8分钟，蛋黄开始出油就可以了。趁面团松弛的过程，来做馅儿。将烤好的蛋黄一分为二。今天我做的是50克一个的。那么做50个一个的小月饼皮和馅的比例是2:8，所以皮10g馅料40g。放一颗咸蛋黄在秤上看看重量，定做烘焙食品报价，（半个蛋黄大约7~8g不等的）剩余不足的份量用白莲蓉馅补上。

打比方蛋黄是8g那么白莲蓉就是32g，这样加起来才达到总馅料40g的重量。

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，面团每份15g，红豆泥每份22g。如图，用红豆泥包住咸蛋黄，再用面团裹住红豆泥，揉圆裹上一层面粉，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，订做烘焙食品报价，继续烤15分钟，至月饼呈金黄色。

经典月饼做法取一个饼皮，稍稍拍扁转圆，山东烘焙食品报价，放上一个五仁馅，放进左手手心里，右手将馅料向里推，同时左手旋转将饼皮均匀贴着馅料推开，直至包住整个馅料，收口捏紧成一个生坯。将生坯在面粉堆里打个滚儿，抖掉多余面粉，放在模具里。

6.手均匀用力压下，抬起月饼模，推出月饼生坯，间隔摆放入铺垫好锡纸的烤盘。

7.烤箱180度预热，中层，中式烘焙食品报价，烤5分钟后，取出，放凉，刷上蛋黄液，送入烤箱，降到150度，再烤10分钟左右至表面上色均匀即可。

8.月饼凉透后，放入保鲜袋子里，密封回油2-3天后食用更好。

中式烘焙食品报价-山东烘焙食品报价-名菓食品(查看)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。同时本公司（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。