

名菓礼品代理 中秋伴手礼礼品生产厂 台湾伴手礼礼品生产厂

产品名称	名菓礼品代理 中秋伴手礼礼品生产厂 台湾伴手礼礼品生产厂
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

苏式月饼

油酥面团

: 普通面粉200ml, 猪油(黄油)60克。将油酥面团的所有配料也混合揉成面团。鲜肉馅: 猪肉馅250克, 白砂糖2tbsp, 蜂蜜1tbsp, 炒熟的白芝麻1/2tbsp, 香油10ML, 酱油1/2tbsp, 料酒1tbsp, 盐1tsp, 姜末, 中秋伴手礼礼品生产厂, 洋葱末各少许。肉馅及所有调味料倒入大碗里用筷子不断的搅拌肉馅, 直到肉馅出现粘性。

椒盐馅: 白糖1cup、椒盐1tbsp、白芝麻1/2cup、松子仁2/3cup、糕粉1cup、黄油50克、色拉油50克。糖, 椒盐, 芝麻, 松子, 黄油及色拉油拌匀, 添凉开水调整软硬度合适, 用保鲜膜包好待用

红豆沙月饼: 红豆、白砂糖、盐

制作步骤: 红豆洗净, 提前一晚上泡在锅里;

加适量的水熬煮红豆, 台湾伴手礼礼品生产厂, 以皮破为宜;

晾凉以后和水一起倒入搅拌机(水太少机器转不开), 打成泥状; 以前的人们做豆沙,

需要煮好、脱皮再磨酱，如今有了各种搅拌机厨师机，打磨搅拌变得容易许多。上图是Vitamix打成的红豆泥 不粘平底锅倒入少量油，加热白砂糖，直到成为棕黄色； 倒入红豆泥，用勺子不停搅拌，这一步主要是为了让红豆泥的颜色更好看； 加入少量盐，等红豆泥结成块状，关火，盛出。

蛋黄莲蓉月饼做法：

- 1、准备咸蛋黄；
- 2、烤箱160度预热，中层烤5分钟；
- 3、饼皮材料混合均匀后（先搅拌液体材料再放入面粉，不要出筋），盖盖醒一个小时，分成10份。豆沙和莲蓉各分成5份；
- 4、将莲蓉包入烤好的蛋黄；
- 5、再将饼皮包入莲蓉（豆沙也是如此操作）；
- 6、包好后，中秋伴手礼礼品生产厂，用月饼模具压出花纹，烤箱200度预热，中层，先喷水，烤5分钟，再刷蛋黄水，烤15分钟左右。
 - 1、蛋黄取咸鸭蛋的蛋黄。烤的时候会出少许油是正常现象；
 - 2、饼皮制作好后，会比较湿，没有关系。包的时候手上沾少许高粉会缓解。如果你的饼皮太干，会让月饼开裂，或者烤好后，不容易回油；
 - 3、关于包入的馅料，如果是自己炒的一定要保持容易成团，才好包。如果你烤好的月饼放一天后，回油稍快，比较湿，说明馅料太湿。如果你烤好的月饼一周也不回油，说明馅料太干。不容易回油；

名菓礼品代理-中秋伴手礼礼品生产厂-台湾伴手礼礼品生产厂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）是河南 商丘,饼干糕点的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在名菓领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创名菓更加美好的未来。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。