

# 肉馅月饼定制 永丰源食品私人订制 广东省月饼定制

产品名称	肉馅月饼定制 永丰源食品私人订制 广东省月饼定制
公司名称	东莞市永丰源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇咸西区牛路口工业区
联系电话	15112821738

## 产品详情

保健月饼定制真的起到保健作用吗---永丰源带您了解

纵览销售市场中的“名贵月饼定制”，不难发现有种称为“健康保健月饼”的商品，通过观察，发觉全是某些自称添加了花胶、海参的月饼。但那样的月饼定制“健康保健”吗？确实会更有利于身心健康吗？

我觉得，这种“健康保健月饼”并没有诸位想的那般“名贵”，针对花胶等食材，他们的营养成分并不高，营养元素比不上生鸡蛋。因而，这种“名贵滋补品”我觉得大量借助的是营销方式，请诸位不必过度吹捧他们的营养成分

如需了解更多有关于月饼的知识，欢迎致电永丰源

月饼定制月饼定制

糕粉制作冰皮月饼定制-----永丰源为您总结

糕粉

粘米粉通常用的是糕粉。糕粉是这种生产加工粉(别名潮汕粉)，关键由粘米粉炒过后磨好的细粉。粉状疏松，通常呈雪白色，吸水力大，见水即黏连。在工艺品中展现软滑带黏状，多运用于广东省式小点心、月饼定制和水糕皮等。

糕粉自做方式：粘米粉一袋，上白鸡皮纸上笼屉干蒸12分钟，再用白镬温火炒12分钟，既成。

注：务必经水蒸汽的供热蒸透，能够彻底烂熟，不然食用时会感觉生米不太熟的觉得。

如需了解更多有关于月饼定制的知识，欢迎致电永丰源

## 月饼定制月饼作法二-----永丰源为您总结

月饼定制秘方:粘米粉、食用凉水、细盐、嫩白乳化油,包馅 :新鲜水果蓝莓馅。

流程:将预拌粉筛粉,倒进拌和槽体。盐溶解水后,分批添加拌匀,让预拌粉彻底吸湿膨润,使变成Q粘的面糊。添加嫩白乳化油,先慢速度拌匀,再改成中等速度充足拌和匀称。拌好后面糊表层盖塑料包装袋松弛30~40分钟,再切分。切分、印模等操作流程切忌应用吉士粉,运用熟粉或冰皮预拌粉当作手粉。冰皮与包馅占比为1:4。印模成型,包装后的月饼定制置放冷藏或冷库储存。

如需了解更多有关于月饼的知识，欢迎致电永丰源