

定做伴手礼价格 陕西定做伴手礼 名菓食品

产品名称	定做伴手礼价格 陕西定做伴手礼 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

芝麻月饼: 做法、先将所有的干果烤熟或炒熟，备用;花生仁烤熟后去皮，定做伴手礼价格，与杏仁、核桃仁、山黄皮一起放入保鲜袋中，用杆面仗敲碎，备用;将冬瓜糖，桔子糖，叉烧肉，分别切成小块，备用。2、将所有材料混合均匀，备用;细砂糖、糖粉、纯净水、高度白酒、玉米油，一起倒入大盆中，搅拌至糖完全融化。3、将所有材料倒入盆中，加入五香粉，用筷子彻底搅拌均匀;后加入熟糯米粉;搅拌均匀，陕西定做伴手礼，揉成团，即成五仁叉烧馅了;揉成团的五仁叉烧馅静置30分钟;

芝麻月饼做法

- 1.将瓜子花生和冬瓜糖切碎，同芝麻一起倒入大碗，加入白糖，混合均匀。加入盐，冰肉，
- 2.拌匀。加入玫瑰酱，麦芽糖，混合均匀，加入熟粉拌匀，逐次加入花生油，拌匀成能捏团的状态。
- 3.将饼皮材料混合，调制软硬适度的面团，松弛30分钟。将皮分割为15克/个，馅35克/个。将饼皮按扁，放入馅料，包起
- 4.收口搓圆，放入撒粉的模具中，按压成型

5.摆入烤盘，表面喷水，放入烤箱，中层，上火230度，下火180度。烤5分钟，定型后取出刷蛋液，再继续烤10-15分钟，表面金黄，出炉

五个蛋黄红豆沙月饼的用量：咸蛋黄 5个，月饼糖浆 40g，枧（jian三声）水（碱水）1g植物油15g，中筋面粉 65g，红豆沙 100g制作过程就更简单了咸蛋黄蒸熟，所有液体混合均匀后，筛入面粉两个半小时后（面团静置，时间不能多不能少，非常关键）把所有的材料等分为5份也就是红豆沙20g为一份，定做伴手礼报价，面团也是20g为一份按照咸蛋黄-红豆沙-面团从里到外的顺序，裹成球形可以在玉米淀粉里轻轻滚一圈（防黏，定做伴手礼厂商，非必需）放在模具里，压制成型烤箱200度预热，先烤5分钟然后刷上一点点蛋黄水

定做伴手礼价格-陕西定做伴手礼-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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。名菓——您值得信赖的朋友，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。