

江西中秋月饼定制电话咨询「多图」

产品名称	江西中秋月饼定制电话咨询「多图」
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

南瓜豆沙月饼1、南瓜、土豆去皮去瓢，直接放入蒸屉上，大火蒸约20-30分钟至软烂，取出入容器中搅拌均匀；

2、倒入炒锅中不停翻炒，其间加入油炼乳，分次加入澄粉，一直炒至糯糯的，很粘稠的样子即可。凉后会变得稍微干硬一些；

3、备馅，分成25g一个。（我的模子50g，我用皮馅1：1，所以25g。你也可以用皮馅4：6或者6：4，皮不要太薄就好，太薄了露出里面馅料的颜色反倒不好看）取25g皮，放上馅，包好即可；

4、可以沾少许糕粉（糯米粉放入炒锅炒熟），模子里也倒入少许糕粉晃匀后把多余的粉都敲出，粉不可太多，多了做出的饼皮不好看了。然后把球放入模子中，压出即可。

油酥月饼：油酥中的材料揉匀成团，放入保鲜袋中静置30分钟。把榨菜切碎，香葱切碎，连同所有调料一起加入肉泥中，按照一个方向一直搅拌上劲，入冰箱冷藏备用。油酥中的猪油需要室温放至非常柔软的状态，这样揉好的油酥才不至于发硬，而要保持和水差不多的柔软度才好操作，太硬的油酥在制作皮子时也容易破酥露酥。做酥皮月饼的肉馅不适合

太湿粘，所以水要少加或不加，肉一定要搅拌上劲，放入冰箱冷藏后馅变硬更好用，所以其实可以提前一两个小时调好馅冷藏备用；

饼皮松弛好之后，就可以包月饼了。称15g饼皮出来，像包蛋黄那样，饼皮按一个坑，然后把馅料放在中间，用手掌将饼皮一点点往上推直至将馅料整个包起来。这一步会难一点点，中秋月饼定制电话，饼皮有可能会粘手，但是有手套就轻松很多，我包了两次，一次戴手套一次不带，深刻的感受到了玩家和普通玩家的区别。。同样不要先把饼皮揉很大，饼皮揉大之后，包起来会不均匀，这样烘烤的时候，饼皮厚的地方如果在底下，就容易塌陷或变形。不要为了图省事儿把莲蓉馅揉很大再包，因为蛋黄形状不规则，这样包不服帖，容易包入空气影响成品效果。

江西中秋月饼定制电话来电咨询「多图」由河南省名菓食品有限公司提供。“烘培食品/糕点”就选河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com），公司位于：商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼，多年来，名菓坚持为客户提供好的服务，联系人：孙经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。名菓期待成为您的长期合作伙伴！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。