

# 中式烘培糕点厂商 湖南中式烘培糕点 名菓食品代理

产品名称	中式烘培糕点厂商 湖南中式烘培糕点 名菓食品代理
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，中式烘培糕点厂，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。

### 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，中式烘培糕点厂商，盐1tsp，姜末，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

糯米月饼：糯米粉25克，湖南中式烘培糕点，粘米粉20克，澄面（小麦淀粉）10克，牛奶95克，糖粉25克，色拉油10ml——可做5个50克的月饼制作步骤：在盆里倒入牛奶、糖粉、色拉油搅拌均匀；倒入糯米粉、粘米粉、澄面。充分搅拌均匀，成为稀面糊；搅拌好的稀面糊过筛后静置30分钟，然后入蒸锅，大火蒸15-20分钟；然后把蒸熟的面糊用勺子或筷子使劲地搅拌至顺滑。待其冷却，就是冰皮了。冰皮冷却后（如果心急，可以不等完全冷却，中式烘培糕点厂家，不烫手即可。但完全冷却后更好操作）把冰皮分成35克一块，馅料15克一块。注意在手上拍点糕粉（熟糯米粉）防粘，然后把冰皮放在手心压扁，放入一块馅料，用冰皮把馅料包起来，并慢慢往上推，直到把红豆馅儿完全包裹住，收口（类似包汤圆）

中式烘培糕点厂商-湖南中式烘培糕点-名菓食品代理(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.mingguoshi.com](http://www.mingguoshi.com)）位于商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前名菓在饼干糕点中享有良好的声誉。名菓取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。名菓全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.wfzsgf.cn](http://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。