

北京月饼 名菓食品代理 中式月饼价格

产品名称	北京月饼 名菓食品代理 中式月饼价格
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

冰皮月饼味道清甜不腻，从冰箱里拿出来咬上一口还有一种QQ的弹力感。看着漂亮，月饼加工厂，吃着爽口，还等什么呢？为爱的人准备一份吧。冰皮月饼冰皮原料：糯米粉50g粘米粉50g澄粉35g糖30牛奶230玉米油或者色拉油25g炼乳2大勺

内馅：紫薯馅、豆沙馅、莲蓉馅、枣泥馅.....适量制作过程：

1、牛奶、炼乳、油分别称重后倒盆里，加入糖搅拌均匀。

2、糯米粉、粘米粉、澄粉分别称重后混合，筛入搅拌均匀的液体盆内。要充分搅拌均匀，不能有粉疙瘩。

采芝斋肉松蛋黄月饼价格：18.8/（45g*8）淘口令：¥MAFT0emFyXe¥外观：很典型的苏式月饼外观，外包装比较接地气，月饼更像酥饼，馅料呈金黄色，看起来比较黏。口味：如果你很喜欢吃肉松和蛋黄，可以选择这款月饼尝一尝。皮酥馅多，外皮又香又脆，内馅肉松感很厚重，一口咬下去被香香的肉松味环绕，饿的时候吃很充饥；而且甜度适中，一点点咸味使得这款月饼的肉松蛋黄味道更佳浓郁。美中不足的是，它吃起来有点干，不过搭配一杯茶水，就可以说是相当了。外皮褐黄，像个小圆饼；切开之后肉眼能看到满满的火腿肉，简直是喜欢吃肉的小伙伴们福音。

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，中式月饼生产厂家，冰肉，
- 2.拌匀。加入玫瑰酱，麦芽糖，混合均匀，中式月饼价格，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，调制成软硬适度的面团，松弛30分钟。将皮分割为15克/个，馅35克/个。将饼皮按扁，北京月饼，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

北京月饼-名菓食品代理-中式月饼价格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）是从事“烘焙食品/糕点”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！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。