

# 订做烘培糕点厂家 台湾订做烘培糕点 名菓食品公司

产品名称	订做烘培糕点厂家 台湾订做烘培糕点 名菓食品公司
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

### 紫薯酥皮月饼制作方法

#### 做法步骤

- 1、把材料A都放在一起揉成光滑面团，盖上保鲜膜一刻钟，这叫水。
- 2、把材料B也放在一起揉成团，盖保鲜膜一刻钟，这是油酥皮。
- 3、把水和油酥皮分成20个大小均匀的小圆球。
- 4、蒸熟的紫薯加入糖一起压扁，就成了紫薯馅。
- 5、把水擀开包住油酥皮，捏好揉圆。
- 6、把圆形擀成长舌型，由下卷起，再次把长形擀长，再卷起来成第四个形状。

莲蓉馅月饼：分成每份48克每份，搓成小圆球，取莲蓉馅，用手掌按扁，订做烘培糕点厂家，中间放入咸蛋黄，用手将莲蓉向上收口，搓成圆球；

静置好的面皮用切割成小块，分成15克每份，搓成小圆球；

将冰皮用手掌压成四周薄，中间厚的圆形冰皮，将饼皮放在左手虎口位，放置莲蓉用右手按压内陷，左手一边转一边收拢饼皮，收口处按紧，订做烘培糕点电话，搓圆；

用羊毛刷在月饼模上刷一薄层面粉，将模具在桌上磕几下，去除多余的面粉，放置粘粘，然后放入模具中按压成型；

成型好的月饼放入预热好的烤箱中层，订做烘培糕点报价，以200 上下火烤5分钟后取出，用羊毛刷轻轻在月饼表面刷一层过滤好的蛋黄液，蛋黄液不要刷过多，以免烤出来的花纹不清晰；

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，台湾订做烘培糕点，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。

订做烘培糕点厂家-台湾订做烘培糕点-名菓食品公司(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](http://www.mingguoshipin.com)）在饼干糕点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，名菓一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙经理。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。