

# 冰薄月饼加工厂家 永丰源食品私人订制 中山月饼加工厂家

产品名称	冰薄月饼加工厂家 永丰源食品私人订制 中山月饼加工厂家
公司名称	东莞市永丰源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇咸西区牛路口工业区
联系电话	15112821738

## 产品详情

### 五仁月饼加工厂家-----永丰源为您总结

“五仁”始终是月饼加工厂家界的一朵奇葩，既做为传统式口感有至关重要的“江湖影响力”，却叫好不叫。从两年前的被看不上，到去年的畅销，五仁月饼的发展趋势好像经历垂直过山车。

近些年因为原料成本费提升，五仁月饼加工厂家绝大多数全是瓜子仁，口感单一化并且果仁的植物油脂令年青消费人群望而生畏。今年部分五仁月饼，花生米、甜瓜仁，核桃仁、核桃肉和南瓜仁也变成关键包馅。

如需了解更多有关于月饼的知识，欢迎致电永丰源

### 预拌粉制造冰皮月饼加工厂家-----永丰源为您总结

如今做冰皮月饼加工厂家也可立即买制好的冰皮粉，即做冰皮月饼必需的专用粉。就是说人们别名的预拌粉，还可以叫冰皮预拌粉。说白了预拌粉，是指全部原材料都加好，这袋粉里边不但带有小麦面粉、也有糖、盐、奶粉、食用添加剂等，终只必须放水给油一拌和就就行了。

冰皮粉应当多揉一揉，粉团才会越来越有延展性。并且用冰皮粉包的时候姿势应快些，粉皮在外边放久了会很粘手。预拌粉整体而言还是比较好用的，很方便。并且味道也还非常好。皮很雪白，做起来比较好看。

如需了解更多有关于月饼加工厂家的知识，欢迎致电永丰源

### 冰皮月饼加工厂家作法一-----永丰源为您总结

月饼加工厂家原材料:A、脱皮绿豆、糖适当吉士粉

B、粘米粉、粘米粉、小麦面粉、糖、食用油、炼乳、牛乳

C、粘米粉

流程:脱皮绿豆提前一天泡好。凉干水份,添加糖,随后隔水蒸烂。趁压合成蓉或用搅拌器打,打时再加奶粉,可提升香气,拌好放一面。C料用整洁锅炒过(偶用微波炉加热高火叮了2分钟),当手粉用。B料一块儿拌匀,放锅中蒸30分钟后趁着热拌匀,晾凉后分为一块块,包入黑豆馅,用月饼模刻好。

如需了解更多有关于月饼加工厂家的知识，欢迎致电永丰源