



香喷喷的月饼出炉了，做月饼是个体力活儿，也是个技术活儿。

自己做月饼 吃货看过来



1 和饼面

将面粉摊开放在面板上，慢慢将面推成一个圆圈，正中间需要空出一个大洞。

随后把油和糖浆放在中间，再加几克枧水，慢慢用手从内向外搅拌均匀。随后将周围的面粉搅进来，慢慢用手揉搓，直到面、糖、油浑然一体，饼皮做好后放置约半小时以增加韧劲儿。



2 做饼馅

饼馅的做法和饼皮的做法有几分相似。将备好的熟面粉摊开，中间空出大圈，倒入各种干果和花生油(面粉、糖、油的比例是1:1:1)。搅拌均匀之后，加少量的凉开水以调节饼馅的软硬度。(热水会把面烫坏，生水不卫生也容易坏。)



3 包月饼

饼皮和饼馅按重量分配的比例有4:6;3:7;2:8。如果是4:6的比例，做一个直径约十厘米的月饼需要团出的饼皮是50克，饼馅是75克。

饼皮、饼馅团成之后，将饼皮拿在手里，拍成扁圆形，把馅儿球放在饼皮上，将饼皮转着往上收，直到饼皮包住所有的馅。



4 入烤箱

包好月饼后将其放进模具，做出形状然后摆满烤盘。在进烤箱之前，月饼还需要喷些水，防止其裂开。

烤箱的温度一般掌握在180°—210°。大约烘烤11分钟左右，要将半熟的月饼拉出来刷一层蛋液，提亮颜色。烤制月饼大约需要20分钟的时间。



高科技专利技术，国内领先，造福烟台！

肿瘤超早期筛查 把癌症发现提前4-10年

简单
全面
精准

癌症早期发现，治愈率为95%。肿瘤筛查很重要，千金难买早知道！

地址：烟台旅游大世界南门

咨询热线：6870000