



红/绿豆饼烘烤流程（刷蛋）

产品名称:红/绿豆饼 产品重量: 35克

产品配料: 小麦粉、水、食用猪油、红豆馅/（绿豆馅）

烘烤流程: 一、储存方式: 温度零下18度保存。

二、解冻过程: (1) 常温解冻（夏天解冻30分钟，冬天解冻60到90分钟或用保鲜膜盖

三、蛋液配置: 净蛋黄（蛋黄需要过滤）

四、刷蛋过程: 1、在老婆饼表面刷上一层薄薄的蛋黄液2、等第一次刷好的蛋液不粘手再刷第二次蛋黄液3、再用菜刀在饼中间的位置划两刀

五、烘烤温度: 上火210-220度 下火: 150度。烘烤时间为12至14分钟

（备注: 烘烤温度可根据烤炉的不同情况调整炉温，以上供参考；翻面放置几分钟，使饼馅中心温度降低，可以减少爆裂）

四、特别声明: 底火温度不易过高，过高饼容易爆裂；烘烤时间建议不超过14分钟，烘烤时间过长还会使馅料缺少水分导致口感不够湿润



1、解冻至表皮不黏手即可



2、第一次刷蛋黄液



3、第二次刷蛋黄液



4、给刷好蛋液的饼用菜刀开口



5、上火210℃ 下火150℃



6、出炉，成品