



牛角包烘烤流程

产品名称：**丹麦牛角包**

产品重量：甜味牛角20克 咸味牛角30克

产品配料：小麦粉、白糖、奶粉、土鸡蛋、水、酥油、盐、酵母

烘烤流程：一、储存方式：温度零下18度保存（**注意：如温度高于-18℃会导致产品变质发酸**）

二、解冻过程：牛角包从零下18度冻库拿出来摆盘，面团解冻中心温度25度，最佳室温26-27度。正常解冻时间为30-40分钟（冬天解冻时间需视情况延长20分钟左右）解冻需解冻透，解冻至牛角包变松软。

（**注意：如果解冻面团温度太低致牛角没有膨胀力或者中间死面，温度过高解冻时间过长会导致面团发酸；进入发酵箱前牛角包接口朝下，用手轻轻压扁即可**）

三、发酵过程：温度30度湿度60度。发酵时间约40-45分钟。发酵至约一倍大小即可

（**注意：如果发酵箱温度过高，会导致面团出油直接影响产品层次和口感；或者发酵体积过大会导致发酸口感不好，牛角变扁变塌**）

四、蛋液配制：蛋液的比例是1个全蛋两个蛋黄。

五、刷蛋过程：1、发酵好的牛角从发酵箱拿出来后，在常温下等水分完全蒸发后再刷蛋液，蛋液一定要刷均匀2、刷蛋时手法一定要轻轻的刷，不能用力过大。如果用力过大会导致发酵好的牛角变形没有膨胀力。

六、烘烤：刷好蛋液进炉烘烤，上火：190℃ 下火：150℃烘烤建议时间13-16分钟（建议：若用风炉，温度150度）

烘烤至牛角包表皮为金黄色（烘烤时间炉温仅供参考，实际情况以烤炉为准）

七、烘烤成品：1、正确操作下出炉的成品

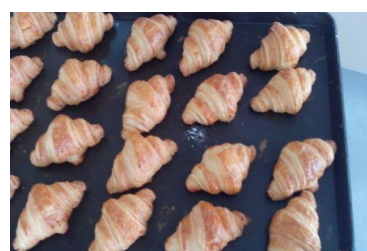
注意：烘烤过程中不能经常开炉门，如需开炉门观察烘烤情况，要烤11分钟后



1. 解冻至松软（中心温度达25℃）

2. 牛角接口朝下摆放

3. 发酵至1倍大小



4. 给发酵好的牛角包刷蛋液

5. 上火190℃、下火150℃

6. 出炉，成品

广州奥昆食品有限公司
GUANG ZHOU AOKUN FOOD CO., LTD
电话: 020-66806451/66806455 传真: 66806450
地址: 广州市南沙区榄核镇万安工业区1号