



## 叉烧酥烘烤流程

产品名称：叉烧酥

产品重量：酒店规格（40g）、烘焙规格（47g）

产品配料：小麦粉、猪油、水、白糖、熟猪肉、淀粉、植物油、酱油、食盐

贮存方式：零下 18 度贮存

**【关键点】：**要保持零下 18 度贮存，否则会产品烘烤后会变味，严重则会导致产品发霉。

操作流程：一、解冻过程：

- 1) 将叉烧酥从冰柜取出，去包装，摆在烤盘解冻（注意不能解冻后再摆盘）；
- 2) 在常温下解冻（25℃-28℃），解冻时间为 30-40 分钟；
- 3) 解冻至叉烧酥表面干水不粘手即可以扫蛋液；

**【关键点】：**如未解冻透、表面粘手；如解冻时间过长会表面风干，导致烘烤后品质不美观。

二、蛋液配置：

- 1) 净蛋黄
- 2) 将净蛋黄用筛网过滤

三、扫蛋过程

- 1) 在叉烧酥表面均匀的扫上一层薄薄的蛋液
- 2) 第一次蛋液已干不黏手，轻手再扫第二次蛋液

**【关键点】：**如果第一次蛋液未干就扫第二次，会造成色泽不均匀，影响品质。

四、参考烘烤温度：上火 200℃，下火 190℃，建议烘烤时间：17-18 分钟

风炉：165-170℃，建议烘烤时间：15-16 分钟

五、将扫好蛋液的叉烧酥撒上少许白芝麻，入炉烘烤至底面金黄色即可出炉。

烘烤流程如下图：



1. 解冻至表皮不黏手



2. 第一次扫蛋黄液



3. 第二次扫蛋黄液



4. 入炉前



5. 参考温度：上火 200℃，  
下火 190℃，建议烘烤 15-17 分钟。



6. 出炉，成品

广州奥昆食品有限公司  
地址：广州市南沙区榄核镇万安工业区 1 号  
电话：020-66806451 66806455  
传真：020-66806450