



玫瑰鲜花饼烘烤流程

产品名称:玫瑰鲜花饼 产品重量: 50克

产品配料: 小麦粉、水、食用猪油、葡萄糖浆、食用玫瑰花、白砂糖、食盐

烘烤流程:一、储存方式: 温度零下18度保存。

二、解冻过程: 常温解冻(夏天解冻30分钟, 冬天解冻60到90分钟或用保鲜膜盖上)用手指轻轻按一下, 粘手即可, 用牙签在饼胚表面扎4个小孔。

三、操作流程和注意事项: 在进炉前, 饼皮粘手即可, 同时要注意饼皮表面不能太干, 干了可以适当喷点水。然后再进炉烘烤。

(3). 建议炉温: 上火: 280-290度 下火: 180-185度 烘烤时间为7-8分钟。

(备注: 底火温度不能过高, 过高饼容易爆裂。建议烘烤时间8分钟)

四、特别声明: (1). 底火温度不易过高, 过高饼容易爆裂。 , 烘烤时间不能超过8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, 饼更容易爆裂。



1、解冻至表皮黏手即可



2、在饼坯表面扎4-5个孔



3、烤制: 上火290, 下火185; 烘烤7-8分钟



4、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