



冷冻老婆饼烘烤流程

产品名称：**老婆饼**

产品重量：40克

产品配料：小麦粉、猪油、白糖、水、冬蓉馅、三洋糕粉、长椰丝、食用油、盐

烘烤流程：一、储存方式：温度零下18度保存。（如温度高于零下18度会导致产品变质）

二、解冻过程：1、从零下18度取出，一盘放24个饼，在室内最佳温度25-28度解冻，2、解冻时间35-50分钟左右，解冻至老婆饼表皮没有水分不粘手即可（注意：如没有解冻透，水分没干，解冻表皮过干会导致烘烤后的品质不酥化或爆馅。）

三、蛋液配置：1、全蛋黄2、将纯蛋黄用筛网过滤。

四、刷单过程：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再撒少许芝麻。**注意：蛋黄液如果没有过滤，蛋黄刷得不均匀，第一次蛋黄液没干就刷第二次会导致色泽不均匀；饼的表面若没划口，烘烤后的饼容易爆馅。**

五、进入烘烤：上火210℃，下火150℃，烘烤时间约为15分钟。

六、烘烤成品：1、将老婆饼烘烤至金黄色即可出炉。2、炉度不能过低，过低会导致爆馅，馅较干，皮不够酥3、温度过高会导致中间皮不透，影响口感。



1、解冻至表皮不黏手



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、烤制：上火210，下火150，时间约15分钟



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

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

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

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