

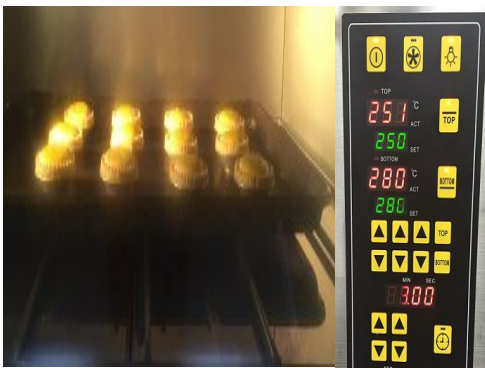
流心芝士挞



1.将产品摆盘



2.产品不需解冻，直接刷蛋黄，连刷两遍，中途不需停顿



3.设置上火280°C，下火280°C，时间7-8分钟



4.烤至表面金黄色，轻微起焦斑即可



5.正常的成品，表面光滑呈金黄色



6.温度烘烤时间偏长，表皮蛋液爆裂不光滑，品相较差

备注：

- 1.产品应保持在-18°C储存
- 2.产品无需解冻，摆盘后直接刷蛋黄液，连续刷两遍，中途不可停顿
- 3.设置上火280°C，下火280°C，烘烤时间7-8分钟，如果烘烤时间过长，芝士馅会过度膨胀，表皮蛋液会爆裂，影响产品品相，且烘烤时间过长，表层芝士馅的口感变得粗糙不够滑口，影响口感