

## 一口酥烘烤工艺流程

### 烤盘搓干净、喷水雾



- 1 将冷冻的一口酥从-18℃冷库取出
- 2 将烤盘搓干净，用喷雾器喷一点水雾在烤盘上
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

### 拆箱、解冻、摆盘图片



- 1 将一口酥生胚摆盘，一盘40只（5\*8）
- 2 在25-28℃室温下解冻约30分钟
- 3 待酥皮中心温度约20℃时，即可扫蛋
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

### 表面扫蛋液图片



- 1 鸡蛋液、全蛋黄
- 2 在酥皮表面薄薄地扫一次蛋液
- 3 待第一次蛋液干爽不粘手时再扫第二次蛋液即可入炉烘烤
- 4
- 5
- 6
- 7

### 烘烤成品图片



- 1 风炉烘烤：烘烤温度160℃，先等烤炉温度达到170℃，烘烤13-14分钟
- 2 平炉烘烤：烘烤温度：上火：220℃，下火：175℃，烘烤时间约15分钟后（奶酪味16-17分钟）出炉冷却。（注意：每个烤炉的温度有所不同，请按实际情况操作）
- 3 成品冷却30分钟，中心温度降至30℃，即可包装（包装规格自行决定）

### 成品装盒图片



- 1 成品重量：19-20g/个
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

## 商品规格

## 耗材标准

包装物料名称:

耗材Item:

耗材的照片
