

广式月饼

皮的做法：粉 800 克。转化糖浆 600 克（三个月前做好）花生油 150 克。枧水 30 克（可用苏打水代替）搅拌均匀 放置2小时

皮:馅 2: 8。

烘烤。第一次。300°F 5分钟 花字成型



蛋液：5个蛋黄一个全蛋、过筛后使用 擦二遍



烘烤。第二次。 350 °F 10-15分钟 至金黄



等一下，还不能吃。冷却后用保鲜膜包好放置3-7天回油。（回油好坏和转化糖浆有关）



这下可以吃了



附：微波炉做转换糖浆

材料

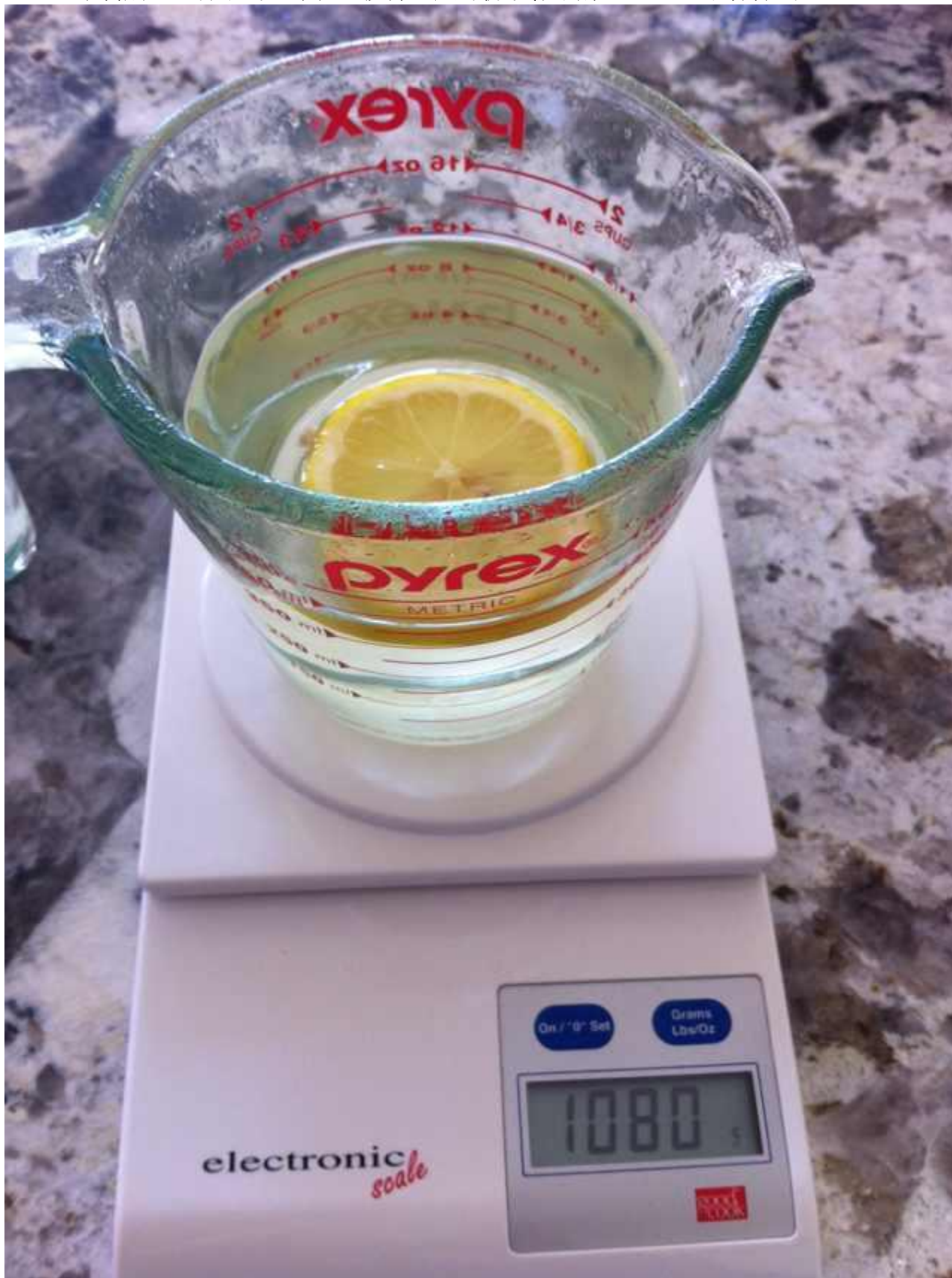
白砂糖 - 500g

热滚水 - 350g

柠檬 - 2片 (1cm厚)

做法

1. 把所有材料放入个微波炉适用的大玻璃量杯或碗（建议用量杯，有个握柄比较好作业。杯子要大，最好糖浆料别超过杯子的一半），搅拌至大部份砂糖溶解。再用电子秤称出总重量。



2. 把量杯放进微波炉内用大火煮滚材料后，然后马上转至【解冻档-Defrost】，继续熬煮45~60分钟。我的微波炉需要60分钟。如果是用炉火来熬，就在锅子里煮滚后，转用小火慢慢熬，锅子不加盖，大约也是需要45~60分钟



3. 再次称重量，当重量减少了170~200g，糖浆就熬好了。颜色也很金黄。



4. 有的人会问，用少些水来熬，不就减少了熬煮的时间吗？是的，时间是省了，但是糖色不漂亮，以后制出来的饼皮的颜色也没这么好看。

晒几张苏式月饼：

