

月饼糖浆

一、 产品说明

产品特点			
成本		建议售价	

二、 配方及制程

【产品规格】

配 方					制 作 程 序
原 料 名 称	烘焙%	重量g	kg/元	价格	一、将粗糖和水煮开。 二、将柠檬、菠萝、柠檬酸加入糖水中
粗糖		10000			
水		3800			操 作 条 件 糖度：78℃ 温度：116℃ 煮至 3 小时为佳
新鲜柠檬		200			
新鲜菠萝		200			
柠檬酸		10			