

# 新疆蜂蜜小面包技术配方 邢台增益食品机械厂

产品名称	新疆蜂蜜小面包技术配方 邢台增益食品机械厂
公司名称	宁晋县增益食品机械厂（北京分公司）
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市丰台区中福丽宫品牌基地
联系电话	13930910367 13930910367

## 产品详情

### 面包简介

面包也写作麵包，一种用五谷（一般是麦类）磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、糖、盐等为辅料，蜂蜜小面包技术配方哪家好，加水调制成面团，新疆蜂蜜小面包技术配方，经过分割、成形、醒发、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。所谓面包，就是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，再加入水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，然后再以烘、烤、蒸、煎等方式加热制成的食品。

### 面包健康价值

从热量来说，以表皮干脆的脆皮面包热量较低，蜂蜜小面包技术配方比例，因为这类面包不甜，蜂蜜小面包技术配方哪里有，含糖、盐和油脂都很少，烘焙后表皮脆硬，趁热吃非常可口。法式主食面包和俄式“大列巴”都属于这一类，营养价值和馒头大体类似。硬质面包和软质面包加入鸡蛋、糖、牛奶、油脂等材料，只是加入的水分不同。孩子们喜欢的“吐司面包”、“奶油面包”和大部分花色点心面包都属于软质面包。软质甜面包含糖约15%，油脂约10%，吐司面包更多一些。但因为加入了鸡蛋和奶粉，营养价值也有所高，适合给宝宝食用。

### 面包的制作基本为三种

一、中种法：分两次搅拌的方法，即先搅拌中种面团，使其经过一段时间发酵，再与其他部分混合搅拌

形成制作面包的面团。

二、夜种法：中种法的一种，指在前天下班前搅拌好中种面包，第二天上班时使用。

三、直接法：直接进行一次搅拌的方法。

宁晋县增益食品机械公司是食品机械的研发、生产、销售、技术加盟于一体的公司旗下机械产品有，槽子糕机、槽子糕烤箱、蛋糕机、面包机、鸡蛋糕机等。

新疆蜂蜜小面包技术配方-邢台增益食品机械厂由宁晋县增益食品机械厂（北京分公司）提供。宁晋县增益食品机械厂（北京分公司）是一家从事“食品机械 蜂蜜槽子糕机 槽子糕设备 技术研发 配方”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“增益 惠客真”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使增益食品机械厂在炊事、烘焙设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！