

# 焙烤食品检测 广州烘焙食品检测机构

产品名称	焙烤食品检测 广州烘焙食品检测机构
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

### 焙烤食品检测 广州烘焙食品检测机构

中国糕点发展至今已有4000多年的历史，可谓技艺成熟、种类繁多，地域性风格明显，各具特色又别具风味。糕点也可称之为点心，制作过程一般用料丰富，营养价值较高。现代以来，随着东西方文化不断的加深交流，糕点逐渐发展分为中式糕点与西式糕点。中式糕点一般具有高油高糖的特点，食用时要注意合理搭配，营养均衡。

#### 糕点的产品种类介绍：

糕点是以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。分为烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其玛类糕点、其他类糕点。

烘烤糕点：以烘烤为终熟制工艺的糕点。

油炸糕点：以油炸为终熟制工艺的糕点。

水蒸糕点：以水蒸为终熟制工艺的糕点

熟粉糕点：将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制，然后与其他原辅料混合而成的糕点。

冷调韧糕类糕点：用糕粉、糖浆等调制成为有较强韧性的软质糕团，经成形制成的糕点。

冷调松糕类糕点：用糕粉、糖浆等调制成为松散性的糕团，经成形制成的糕点。

蛋糕类糕点：以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料，经打蛋、入模成形、烘烤后，再在蛋糕坯表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的糕点。

油炸上糖浆类糕点：以谷物粉为原料，加入水、蛋液等调制、成形，经油炸后再拌(或或浇、浸浸喷)入糖浆制成的口感松酥或酥脆的糕点。

萨其玛类糕点：以糯米粉、粳米粉等谷物粉为主要原料，经包馅(或不包馅)及熟制工艺后成形的糕点。

其他类糕点：除以上类别以外的糕点。