

## 【合作】甘肃恒通烘焙设备型号齐全 供应宁夏食品烤箱/馒头机

产品名称	【合作】甘肃恒通烘焙设备型号齐全 供应宁夏食品烤箱/馒头机
公司名称	兰州恒通制冷厨房设备有限公司
价格	1000.00/普通
规格参数	
公司地址	甘肃省兰州市定远镇
联系电话	86-09315321088 13038788817

### 产品详情

【合作】甘肃恒通烘焙设备型号齐全 供应宁夏食品烤箱/馒头机 兰州恒通大锅灶价格合理 青海制冷设备 宁夏煲仔炉 红外高温消毒柜 山东洗涮池 碗柜馒头机价格 食品机械型号 锯骨机 肉丸机 节能豆奶机哪家好

烘焙，又称为烘烤、焙烤，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。烘焙是面包、蛋糕类产品制作不可缺少的步骤，通过烘焙后淀粉产生糊化、蛋白质变性等一系列化学变化后，面包、蛋糕达到熟化的目的。烘焙发音：h ng bè i 面包烘烤一般包括下面三个阶段：1) 第一阶段：面火120--160 、底火180--220 ；实际温度达到设定温度后，面包入炉。维持时间约2—15分钟。注意：小面包温度高，时间短；大面包温度低，时间长；作用：面包增大体积，主要是让其长高。

2) 第二阶段：提高面火至180--220 、底火200--250 ，维持到面火达到要求时，约5—10分钟。作用：使面包形成硬的面包壳，并使面包定型。

3) 第三阶段：面火维持在180-220 、底火调低到180 ，维持至面包均匀上色，约需5-10分钟。作用：使面包形成均匀的焦黄色或金黄色。面包在烘烤过程中内部的变化

1) 面包坯温度、水份变化及内部结构的形成 恒通公司始终坚持以高品质的产品，合理的价格，准时的交货，热忱及时的服务，为客户提供值得信赖的产品，保障客户的利益。网站：[www.lzhtzl.com](http://www.lzhtzl.com) 电话：400-6297-988 5321088-8013 13038788817 李经理厂址：甘肃省兰州市定远镇