

烤箱纸、烘焙纸、烤盘纸、烤肉纸

产品名称	烤箱纸、烘焙纸、烤盘纸、烤肉纸
公司名称	北京华洋锦宏商贸有限公司
价格	165.00/盒
规格参数	类型：:双硅 颜色：:白色 重量：:41（g）
公司地址	北京市怀柔区杨宋镇凤翔东大街9号A座252室
联系电话	13371691810

产品详情

类型：	双硅	颜色：	白色	重量：	41（g）
进口：	是	规格：	40*60cm	产地：	欧洲
等级：	/	厚度：	/（mm）	挺度：	/（g*cm）

烤箱纸功能简介：

鉴于此纸的多种特殊性能，它的用途多种多样，

目前主要的应用范围是：烘焙，烧烤，蒸煮，冷

冻领域。

- 1.做烤盘垫，俗称烤盘纸，用来烘焙蛋糕、面包、饼干、月饼等，保持产品外形美观，便于成批加工。
- 2.做烧烤垫纸，烤菜蔬、肉类等。避免了食物焦糊产生有害物质，保持烤盘清洁。
- 3.包裹粘性，潮湿物品，如生面团，鲜鱼鲜肉新鲜果蔬等,方便卫生。
- 4.时尚菜肴必备材料，用此纸包裹鱼类，肉类加适当作料或蒸或烤，使食物味道肥嫩多汁，味道鲜美，并且清洁卫生。（感谢网友馋禅提供照片）

优势分析：

*不用烤箱纸的缺点：

- 1、必须在烤盘上抹油，烘烤后将成品铲起来时容易破损开裂，底部易烤焦，产品难收取，烤盘难清理。
- 2、不使用烤盘纸，要经常清洗、不美观、不环保。
- 3、清洗烤盘或烤盘布耗费时间、人力、物力、财力（人工成本、洗涤用品等）。
- 4.不用烤盘纸进行烧烤容易油星四溅，容易烫伤。食物容易焦糊不卫生，汤汁流失不美味。

*使用烤盘纸的优点：

- 1、只要将纸置于烤盘上，不必抹油，面团放于纸上，直接放入烤箱烘烤，成品易拿起来，底部光滑、干净、不破损、不会焦。
- 2、可以多次使用，无需清洗，烤面包可重复使用 15-20 次，烤月饼可重复使用 6-8 次，省了油钱，也省去了清洗烤盘的人力物力,大大提高工作效率，同时更环保更卫生。
- 3、平摊在一公斤月饼成品上用的烤盘纸只有 0.03 元左右,远远低于清洗烤盘及抹油的费用。
- 4、操作简单，节省人力。如果是月饼生产的高峰时间无需象往常一样招大批临时工，工作不熟练，损耗大，不易管理，带来诸多不必要的麻烦

鉴于此纸国内市场刚刚兴起，市场潜力巨大，有识之士可联系：

电话：010-876911066手机：15699790681 13371691810 联系人：于志军