

# 五种烘焙食品常用的干果--徐州蛋糕培训 徐州西点学校

产品名称	五种烘焙食品常用的干果--徐州蛋糕培训 徐州西点学校
公司名称	杭州酷德教育咨询有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	萧山区城厢街道育才路675-1至675-9号（连续支号）第六层
联系电话	0571-86923891 13484040243

## 产品详情

杭州酷德教育培训      调酒魔术网站      [www.zgtjs.cn](http://www.zgtjs.cn) 蛋糕西点咖啡网站  
[www.hzdgs.com](http://www.hzdgs.com) 舞蹈瑜伽网站 [www.kdggw.com](http://www.kdggw.com) 酷德演出公司 [www.kdycch.com](http://www.kdycch.com) 酷德酒会服务公司  
[www.kdlch.com](http://www.kdlch.com)

咨询:100870284 1315111573 空间有详细资料    联系方式 13484040243曹老师 13606505869张老师

内容摘要：干果营养丰富，芳香可口，是制作西点时不可或缺的材料。干果所特有的营养价值和独特风味，使得干果材料在烘焙中扮演着重要的角色。干果既可以酌量加在面糊内，增加口感及香味，也可以作为表面装饰材料，应用的范围很广范。在选择干果材料时，要挑选新鲜的产品，并及早用完，没用完的部分要避免放在高温潮湿的环境下，应放在冰箱冷藏或放在阴凉干燥处保存。

最常用的五种烘焙干果的原料如下：

枸杞子：

枸杞子有明目益精、润肺的效用，还可增加免疫力、抗衰老、保护肝藏，具造血功能，加在面包中，不但有助于健康，还有润色、美观的效果。

南瓜子：

南瓜子是南瓜的成熟种子，富含锌、瓜胺酸、维生素B、C、E，加在面包中，美味又健康。

核桃仁：

核桃仁有聪明果之称，核桃中的磷脂，对脑神经有良好保健作用。并且富含蛋白质和维生素B、E，是不可多得的保健食品，加在面包、饼干中，风味突出，特别诱人。

提子干：

提子方包，是烘焙中的特色产品。提子干的营养含量丰富，除了富含蛋白质、脂肪、维生素、胡萝卜素等营养成分外，铁和钙的含量也很丰富，是儿童、妇女的滋补佳品。在面包中加入提子干，面包的麦香味和提子的酸酸甜甜互相辉映，令人回味无穷。

杏仁片：

杏仁片香脆可口，是烘焙师傅经常选用的原材料。杏仁有祛痰止咳、平喘的功效，具有较高的药用价值。在糕点、面包中加入杏仁片，既美味健康，又可起到装饰的作用。

推荐阅读：烘焙食品中果蔬原料的护绿技术(1)