

龙海食品厂批发供应口感爽滑的新闻媒体了5斤装面包

产品名称	龙海食品厂批发供应口感爽滑的新闻媒体了5斤装面包
公司名称	龙海香德利食品有限公司
价格	35.00/件
规格参数	
公司地址	福建省龙海市海澄镇山后开发区
联系电话	86-05966755298 18960095029

产品详情

福建龙海香德利食品有限公司简介

公司规模：“龙海香德利食品有限公司”位于福建省南部沿海漳州龙海市，是一家以食品研发、生产、销售为一体的企业。公司专业生产麻薯、和菓子、米菓子、草饼、干吃汤圆、干吃果冻、雪派、冰其淋蛋糕、贵妃燕窝蛋糕、金牌酸奶蛋糕、香橙蛋糕、红枣核桃蛋糕、玉米奶酪蛋糕、芝麻蛋糕、果仁蛋糕、风火轮豆沙面包、摩天轮菠萝味面包、摩天轮香芋味面包、拉丝面包、金牌龙虾面包、紫薯卷面包、草莓卷面包、香橙卷面包、薯里多紫薯面包、薯里多红薯面包、粗粮王绿豆味馅饼、粗粮王芝麻味馅饼、粗粮王紫薯味馅饼、粗粮王花生味馅饼、台式肉松饼、中式酥饼、香芋饼、老婆饼等糕点。

公司目前拥有各类先进生产设备和生产线。其中有蛋糕生产线、面包生产线、麻薯生产线、馅饼生产线等。

公司下设产品研发部、生产部、市场营销部、工程技术部、财务部等部门。各部门职能明确，尽其其职，以产品的高新技术为核心，以质量为基础，在业内有着非常良好的企业形象。

销售网络：

龙海香德利食品有限公司在强大生产力的支持下，全国各地销售网点均呈现旺盛的增长势头，经过多年的努力，龙海香德利食品有限公司旗下的“禧味”和“昕德利”已成为市场上畅销品牌，产品热销全国各地，深受消费者的欢迎。目前龙海香德利食品已经实现了华北地区、华东地区、华南地区、华中地区的第一期市场开发布局，并以中心城市辐射周边区域；公司现整合资源，强势进入东北地区、西北地区、西南地区的第二期市场开发目标。

福建龙海禧味摩天轮面包的制作工艺

近几年以来，福建龙海香德利食品有限公司在焙烤食品行业有了较快的发展，无论是从产品的门类、花色品种、数量质量方面，还是从包装装潢以及生产工艺和装备方面，都有了显著的提高。目前开发研制

的摩天轮面包更独有卖点。福建龙海禧味摩天轮面包是以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、果仁、果酱等为辅料，加水调制成面团，经过发酵、整型、成型、烘、烤、蒸、煎、冷却等过程加工而成的烘烤类调理面包食品。

福建龙海禧味摩天轮面包的口味

福建龙海禧味摩天轮面包口味多样，有禧味摩天轮香芋味及禧味摩天轮菠萝味，完全能够满足不同消费者的选择。常吃福建龙海禧味摩天轮面包不但让人比较快就产生饱腹感，间接减少摄取量而且更有助减肥；福建龙海禧味摩天轮面包中含有淀粉糖、植物蛋白质、矿物质和b族维生素，早餐时，不妨选择福建龙海禧味摩天轮面包再搭配一杯牛奶，有条件再加点蔬菜水果，营养摄入更全面。况且福建龙海禧味摩天轮面包松软，易于消化，不会对胃肠造成损害，广为深受消费者的喜爱。

福建龙海禧味摩天轮面包的营养成分

福建龙海禧味摩天轮面包含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、锌等矿物质，口味多样，易于消化、吸收，食用方便，在日常生活中颇受人们喜爱。福建龙海禧味摩天轮面包更大的特点是面包松软，易于消化，不会对胃肠造成损害。

做面包的一些小知识：1、做面包大部分都是用高筋面粉来完成，爱吃甜点的人应该知道面包和蛋糕还是有很大区别。而低筋面粉适用于做蛋糕和饼干类，吃起来口感则比较松散。高筋面粉的蛋白质含量比较高，一般在11.5%—13%左右。一般的家用面粉都是属于中筋面粉，是不可以代替的，达不到面包要求的筋度，所以做面包，一般都要用到高筋面粉。2、面包发酵一般需要三个阶段，第一次发酵、中间醒发及第二次发酵。第一次发酵是加入各种配料以后的面团进行常温发酵，需要发酵至原先面团的2-2.5倍大，发酵时间的长短根据室温而定。将发好的大面团分成需要大小的面团进行中间醒发，需要10-15分钟左右。再将醒发好的小面团最后整形成喜欢的样子，排入烤盘，在一定的湿度和温度下进行最后一次发酵，一般时间为30分钟。

3、面团发不起来，不一定就是酵母的原因，面团的温度、油脂含量、盐的用量等等都会影响发酵速度与效果。但酵母失效是最常见的问题，因此，检验酵母是否具有活性，可以避免我们犯最简单的错误。酵母溶解在温水里以后，等待5-10分钟，如果活性良好的酵母，表面会很快浮起一层泡沫。如果没有浮起泡沫或者泡沫不明显的话，说明酵母菌的活性不太好了，不能再使用。4、如果你购买的酵母是大包的，在开封前可室温下保存，开封后请放入密封瓶并放进冰箱冷藏，越快用完越好。家庭使用建议购买小包装的酵母，以免长时间用不完而失去活性。

经营理念：

龙海香德利食品公司的经营理念是“诚信、务实、创新”，也是公司一直不懈努力和长期为之奋斗的目标；在新经济环境下，按照“诚信、务实、创新”的经营理念把公司从“规模变大”和“变得更好”转变为“速度变快”和“变得与众不同”。

研发力量：

龙海香德利食品重视科研创新，拥有多名技术顾问，并与国内外众多食品研发机构有着广泛深入的合作，形成强大的技术实力，奠定了雄厚的行业基础，成为同行业中引领新潮流的领航企业。

销售团队：

公司始终坚持人力资源的长期建设，量才适用，因能定岗，运用能上能下的竞争机制，激发员工的潜能和创造力。公司也一直注重员工的职业发展，实施全员培训，以全面提升员工的综合素质和业务能力。通过各类培训，不但培养出一支优秀卓越的营销队伍，更促进了公司整体知识结构的不断更新和企业综合竞争力的不断提高。

发展目标：

公司的发展规划是：本着“诚信、务实、创新”的经营理念满足消费市场的需求，完善管理体系和组织架构，形成并充实企业文化和营销管理思想，跟进国际最先进的食品加工技术，并坚持不渝地向国际化发展，最终将“龙海香德利食品”建设成为“中国第一糕点专家”-----龙海香德利食品有限公司。

畅销产品：

一、禧味麻薯系列：

禧味麻薯芝麻味（裹白芝麻）、禧味麻薯花生味（裹白芝麻）、禧味麻薯芝麻味（裹黑芝麻）、禧味麻薯花生味（裹黑芝麻）；二、禧味草饼系列：

禧味麻薯草莓味、禧味麻薯芝麻味、禧味麻薯花生味、禧味麻薯香芋味；

三、禧味干吃汤圆系列：

禧味干吃汤圆花生味、禧味干吃汤圆芝麻味、禧味干吃汤圆草莓味、禧味干吃汤圆凤梨味、客得利干吃果冻花生味、客得利干吃果冻芝麻味；

四、禧味和果子系列：

禧味和果子花生味（裹白芝麻）、禧味和果子花生味（裹黑芝麻）、禧味和果子芝麻（裹白芝麻）、禧味和果子芝麻（裹黑芝麻）、客得利和菓子花生味、客得利和菓子芝麻味；

五、禧味雪派系列：

禧味雪派花生味、禧味雪派草莓味、禧味雪派哈密瓜味、禧味雪派香橙味、禧味雪派红豆味；

六、禧味面包系列系列：

禧味风火轮豆沙面包、禧味摩天轮香芋味面包、摩天轮菠萝味面包；

禧味金牌龙虾香蕉味、禧味金牌龙虾香橙味、禧味金牌龙虾凤梨味；

禧味紫薯卷面包、禧味草莓卷面包、禧味香橙卷面包；

禧味薯里多紫薯面包、禧味薯里多红薯面包；

禧味拉丝面包香蕉味、禧味拉丝面包香橙味、禧味拉丝面包凤梨味；

七、禧味蛋糕系列：

禧味金牌酸奶蛋糕、禧味玉米奶酪蛋糕、禧味贵妃燕窝蛋糕、禧味香橙蛋糕、禧味红枣核桃蛋糕、禧味芝麻蛋糕、禧味果仁蛋糕、禧味冰淇淋蛋糕；八、禧味馅饼系列：

禧味粗粮王馅饼绿豆味、禧味粗粮王馅饼紫薯味、禧味粗粮王馅饼芝麻味、禧味粗粮王馅饼花生味；

九、昕德利麻薯系列：

麻薯芝麻味、麻薯花生味、麻薯香芋味；十、昕德利和果子系列：

和果子花生味（裹白芝麻）、和果子花生味（裹黑芝麻）；

十一、昕德利雪之恋系列：

雪派花生味、雪派草莓味、雪派哈密瓜味、雪派香橙味、雪派红豆味；

====联系我们====

招商热线：0596-6755298 18960095029 联系qq：1365553982 网

址：<http://www.lhxwfood.com>

地 址：福建省龙海市山后开发区