家用面包机专用预拌粉-百钻全麦面包预拌粉350g*20

产品名称	家用面包机专用预拌粉- 百钻全麦面包预拌粉350g*20
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	130.00/箱
规格参数	品牌:百钻 是否进口:否 生产许可证编号qs:420501040080
公司地址	中国 湖北 宜昌市 中南路24号
联系电话	86-717-6369419 07178647752

产品详情

本产品适合用于各种品牌的面包机（美的、东菱、aca、苏泊尔等）或采用烤箱制作面包。

配料表：小麦粉、白砂糖、麸皮、麦香粉、大豆粉、食盐规格：350克/盒x20盒/箱请置于阴凉干燥处保质期：12个月执行标准号：q/yb.j02.120生产许可证号：qs4205 0104 0080

营养成分表项目 每100g
营养素参考值%（nrv%）能量 1498千焦（kj）
18%蛋白质 12.5克
21%脂肪 1.1克
2%碳水化合物 73.2克
24%钠
430毫克 22%

家庭自制面包参考配方百钻面包预拌粉 350克（即一盒），鸡蛋1个，牛奶50毫升, 水80毫升, 安琪酵母5克, 食用油30毫升(或黄油30克)。 注：冬天用温水只需三步，轻松做出好面包！ 1、将面包配方中的所有原料称量后加入面包机搅拌桶内。 2、设定面包机常规程序，按开始。3、面包制成后倒出，冷却后即可食用。

也可用家用烤箱做面包哦！若没有自动面包机，也可以采用烤箱制作面包。方法如下：1、将背面参考配方中的所有配料放入面盆中用手和面成团, 经过反复揉压约30分钟至面团光滑面筋形成, 取少量面团用双手向四周均匀拉伸, 如呈透明的薄膜,

说明面团已经揉好。2、揉好的面团在面盆中覆盖湿布, 在室温醒发约15分钟.3、分割, 搓圆,
做成所需要的造型放在烤盘上,
盖湿布再在温暖处醒发60-90分钟至体积扩大一倍。4、烤箱提前预热至温度180 ° c左右, 面团刷蛋液,
入烤箱烘烤20-25分钟至金黄。烘烤时间取决于面团重量。

亲手自制的精彩早餐，给家人惊喜！1、早餐三明治　　将自制的
面包切成片，涂抹沙拉酱、番茄沙司或果酱，再在两片面包中夹上火腿片、番茄片、生菜叶等，即可制成营养美味的早餐三明治。

2、制作果料面包可将葡萄干、碎核桃仁等果料提前准备好，采用上述配方工艺，待面团在搅拌缸内搅拌抱团后再加入。加入果料的面包，充满着诱人的味道，特别令孩子喜爱哦。

在家自制面包的七个小窍门1、为使您做的面包达到最理想状态，依据包装提示的配方，用量力求依照配方说明使用。2、用面包机制作时，先按配方加入液体原料，再加入面包预拌粉，酵母应撒再预拌粉上面。3、包装内赠送的酵母为10g，正常情况下每350g预拌粉添加一半（5g）的酵母即可。若冬季北方气温偏低可适量加大酵母用量,并添加温水（不烫手指为宜，约25℃左右）。夏天气温偏高，若面包体积过大，可适当的减少酵母的用量。4、夏季若环境温度较高，用长时间的预约功能制作面包不宜加鸡蛋和牛奶，以免变质。可将鸡蛋和牛奶换成等量的水并适量添加奶粉。5、不同厂家的面包机程序略有差异，建议尽量不选择面包机的快速面包制作程序,用预拌粉制作面包可选择基本面包程序或对应的面包程序（甜面包程序或全麦面包程序等）。6、设定程序时重量设定应为750g以内，颜色应选浅色和中色，可以让面包发酵更充分而避免烤制颜色太深影响口感。7、烤制好的面包在自然环境下放置不宜超过12小时，避免风干或杂菌污染，应尽早食用。

本网站主要提供大量批发订购如需购买单包，欢迎登陆：安琪网购http://store.angelyeast.com售后服务：4008873298

"家用面包机专用预拌粉-百钻全麦面包预拌粉350g*20"的含脂肪量为小于2%，包装规格是350g*20，水分含量≤为6（%），生产许可证编号QS是420501040080，净重为7，卫生许可证是Q/YB.J02.120，生产厂家为安琪酵母股份有限公司，品牌是百钻，粗细度为精细，生产日期是3个月以内，等级为一级，原料与配料是小麦粉、白砂糖、麸皮、麦香粉、大豆粉、食盐，储藏方法为请置于阴凉干燥处，净含量（规格）是350（g），是否进口为否，特产是否，原产地为湖北，商品条形码是6917790982949，产品标准号为Q/YB.J02.120，保质期是365（天），售卖方式为包装