

# 糕点面包，法式面包，汉堡包

产品名称	糕点面包，法式面包，汉堡包
公司名称	菏泽三欣糕点厂
价格	37.00/箱
规格参数	品牌:昱欣 品种:糕点面包 售卖方式:包装
公司地址	中国 山东 菏泽市牡丹区 菏泽市牡丹区吕陵镇吕陵村
联系电话	86 0530 5470108 13583097908

## 产品详情

品牌	昱欣	品种	糕点面包
售卖方式	包装	商品条形码	6944710500020
等级	合格品	规格	独立包装
净重	35 (g)	原产地	山东
保质期	90 (天)	生产日期	20100409
生产厂家	菏泽三欣糕点厂	储藏方法	常温避光
原料与配料	面粉，白砂糖	卫生许可证	371702-002469
产品标准号	GB/T20977-2007	特产	否

本产品采用优质面包专用粉，高级奶香酥油，奶粉，白砂糖等为原料，经科学配比，采用先进的工艺烘烤而成。具有口感好，营养价值高等特点成品如图

法国面包(baguette)，因外形像一条长长的棍子，所以俗称法式棍，是世界上独一无二的法国特产的硬式面包。与大多数的软面包不同，它的外皮和里面都很硬，所以除了法国人之外，并不是很多人都喜欢吃的一种面包。法式棍的一部分法国面包的制作也是对面包师的考验，上等的法国面包的外皮是脆而不碎。除了法式棍之外，还有一种月牙型的面包。步入法国的城市，一家家面包铺随即映入眼帘，衣着整洁的店员满脸笑容，彬彬有礼地接待着八方的来客。法国人有边走边吃的习惯，儿童上学也喜欢手拿长面包，大口大口地啃食。有时，他们把面包当棍棒，追逐捅打，别具情趣。边远乡村也不例外，不管是小旅店还是大餐馆，只要你择桌一坐，伶俐的服务员就会立即上来，给你恭恭敬敬地献上一篓白白的面包。此时，你只管慢慢地坐食你那甜滋滋的面包，无须顾忌没人给你拿酒送菜了。法国的餐馆无论大小，一般都设有面包房。店堂与面包房相跑很近，有时只有一板之隔，图的是递送方便。在法国买面包要自带盛器，因为面包裸露，很少是有包装的，小孩买面包最有趣，他们将长长的面包一只只塞进敞开的茄克衫，若无其事地雀跃着送回家去。

[编辑本段]

制作方法

月牙型面包制作方法 1、高粉300g,盐5g,水170g,酵母粉5g揉成光滑面团，放冰箱冷藏过一夜。另取高粉300g,盐5g,水170g,黄油30g,糖40g,酵母粉5g，把放了一夜的面团揪成小块一起加入；

2、揉成光滑可以拉成薄膜的面团，发酵到两倍大；

3、分割成三块，整形成长棍形，再进行第二次发酵，在发酵完成的面包上划几刀；4、烤箱预热180度，另加进一盘用微波炉烧到沸腾的水进烤箱，烤25~30分钟；软式法国面包制作方法选料

高筋粉500克，细砂糖30克，鲜牛奶310克，发酵粉6克，鲜奶油60克，盐3克。制法

1.鲜牛奶倒入微波碗中，高火加热1分30秒。取出放至室温，放入6克发酵粉搅匀，静置8分钟。

2.高筋粉+发酵水+盐+细砂糖揉成面团，15分钟加入鲜奶油揉至扩展阶段。3.放在温暖处发酵至2倍大。

4.轻拍面团，拍去面团中的空气，分割滚圆，松弛20分钟。

5.松弛完成后，擀卷成长条状，包入喜欢的馅料，从左卷起。6.烤盘试先抹油，放入卷好的面团。

7.烤箱180度预热2分钟，放入一碗热水，放入烤盘。发酵45分钟。

8.取出，刀上沾水，在发好的面团上划几刀，喷水。9.入烤箱之前在喷一次水。10.170度20分钟。法国面包(baguette)，因外形像一条长长的棍子，所以俗称法式棍，是世界上独一无二的法国特产的硬式面包。

与大多数的软面包不同，它的外皮和里面都很硬，所以除了法国人之外，并不是很多人都喜欢吃的一种面包。法式棍的一部分法国面包的制作也是对面包师的考验，上等的法国面包的外皮是脆而不碎。除了法式棍之外，还有一种月牙型的面包。

步入法国的城市，一家家面包铺随即映入眼帘，衣着整洁的店员满脸笑容，彬彬有礼地接待着八方的来客。法国人有边走边吃的习惯，儿童上学也喜欢手拿长面包，大口大口地啃食。有时，他们把面包当棍棒，追逐捅打，别具情趣。

边远乡村也不例外，不管是小旅店还是大餐馆，只要你择桌一坐，伶俐的服务员就会立即上来，给你恭恭敬敬地献上一篓白白的面包。此时，你只管慢慢地坐食你那甜滋滋的面包，无须顾忌没人给你拿酒送菜了。

法国的餐馆无论大小，一般都设有面包房。店堂与面包房相跑很近，有时只有一板之隔，图的是递送方便。

在法国买面包要自带盛器，因为面包裸露，很少是有包装的，小孩买面包最有趣，他们将长长的面包一只只塞进敞开的茄克衫，若无其事地雀跃着送回家去。

[编辑本段]

制作方法

月牙型面包制作方法

1、高粉300g,盐5g,水170g,酵母粉5g揉成光滑面团，放冰箱冷藏过一夜。另取高粉300g,盐5g,水170g,黄油30g,糖40g,酵母粉5g，把放了一夜的面团揪成小块一起加入；

2、揉成光滑可以拉成薄膜的面团，发酵到两倍大；

3、分割成三块，整形成长棍形，再进行第二次发酵，在发酵完成的面包上划几刀；

4、烤箱预热180度，另加进一盘用微波炉烧到沸腾的水进烤箱，烤25~30分钟；

软式法国面包制作方法

选料

高筋粉500克，细砂糖30克，鲜牛奶310克，发酵粉6克，鲜奶油60克，盐3克。

## 制法

- 1.鲜牛奶倒入微波碗中，高火加热1分30秒。取出放至室温，放入6克发酵粉搅匀，静置8分钟。
- 2.高筋粉+发酵水+盐+细砂糖揉成面团，15分钟加入鲜奶油揉至扩展阶段。
- 3.放在温暖处发酵至2倍大。
- 4.轻拍面团，拍去面团中的空气，分割滚圆，松弛20分钟。
- 5.松弛完成后，擀卷成长条状，包入喜欢的馅料，从左卷起。
- 6.烤盘试先抹油，放入卷好的面团。
- 7.烤箱180度预热2分钟，放入一碗热水，放入烤盘。发酵45分钟。
- 8.取出，刀上沾水，在发好的面团上划几刀，喷水。
- 9.入烤箱之前在喷一次水。
- 10.170度20分钟。