

合肥学芒果榴莲千层蛋糕培训学校

产品名称	合肥学芒果榴莲千层蛋糕培训学校
公司名称	合肥成达餐饮技术服务有限公司
价格	9.00/天
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区信地城市广场5号楼505
联系电话	86-055164231970 13355692267

产品详情

合肥成达西点蛋糕面包培训学校：说到制作蛋糕、面包、饼干等糕点，在实际操作中必不可少的原料就是面粉了，面粉当中主要的成分就是：蛋白质、淀粉、水、脂肪，以及一些微量元素，只有小麦粉是最适合制作面包的原料。主要是由于小麦粉当中会有其它谷物所不会有的两种蛋白质：麦骨蛋白与麦胶蛋白，这两种蛋白质和水混合后，不仅不溶于水，而且遇水还会形成面筋网络(也就是我们常说的面筋)，然后以面粉中的淀粉进行填充，就可以形成我们所看到的有韧性的面团，然后在醒发过程中，再像气球一样包裹住酵母所产生的气体，就可以形成一个柔软的面团了，而这个能力是其它的粉类都无法做到的。

低筋粉：蛋白质含量在7%-9%奔右，湿面筋含量通常低于25%，由于它的蛋白质含量较低，所以比较适合制作一些疏松类的蛋糕，饼干等产品。

中筋粉：蛋白质含量9%-11.5%之间，湿面筋含量在25%-35%之间，它比较适合制作一些中式主食，例如：馒头，饼，饺子等。

高筋粉：又称强筋粉，或面包粉，蛋白质含量通常在11.5%以上，湿面筋含量在35%以上，它比较适合制作柔软类型的面包。

由于不同种类的小麦粉的性能不一样，因此在实际做蛋糕、面包的时候，该选择什么样的小麦粉要根据情况而定，不同种类的小麦粉做出的面包风格会截然不同，这也是西点蛋糕烘焙师职业的魅力所在。