

合肥学烘焙培训学校 安徽学烘焙培训学校

产品名称	合肥学烘焙培训学校 安徽学烘焙培训学校
公司名称	合肥成达餐饮技术服务有限公司
价格	9.00/期
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

合肥成达西点蛋糕培训学校：烘焙温度的选择需要考虑下列因素：

大小和厚度：制品烘烤时，热经制品传递的主要方向是垂直的而不是水平的。因此，决定烘焙温度所考虑的主要因素是制品的厚度。较厚的制品如烘焙温度太高，表皮形成太快，阻止了热的渗透，容易造成烘焙不足，因此要适当降低炉温。总的来说，大而厚的制品比小而薄的制品所选择的炉温应低一些。

配料：油脂、糖、蛋、水果等配料在高温下容易烤焦或使制品的色泽过深。含这些配料越丰富的制品所需要的炉温越低。表面装饰：同样的道理，表面有糖、干果、果仁等装饰材料的制品其烘焙低。

蒸气：烤炉中如有较多蒸气存在，则可以容许制品在高一些的炉温下烘烤，因为蒸气能够推迟表皮的形成，减少表面色泽。烤炉中装载的制品越多，产生的蒸气也越多，在这种情况下，制品可以在较高的温度下烘烤。

必须指出的是，资料中所注明的烘焙时间是作者推荐，仅供参考的数据，不能完全照搬。由于不同烤炉的传热性能不同，对一定的烤炉，制作者需要通过实践摸索出所生产品种的确切炉温和烘烤时间。