

河北面包生产批发，沧州面包批发

产品名称	河北面包生产批发，沧州面包批发
公司名称	河北喜能食品有限公司
价格	3.00/袋
规格参数	喜能:食品加工厂 鲜奶棒面包:85g 河北沧州:盐山蒲洼开发区
公司地址	盐山县蒲洼城工业区
联系电话	13343179555 17733780823

产品详情

河北喜能食品销售有限公司是生产面包、蛋奶包、老式面包、蓝莓面包、特色黑米面包、红豆手撕面包等产品专业生产加工和销售为一体的公司，

面包也写作麵包，一种用五谷（一般是麦类）磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、糖、盐等为辅料，加水调制成面团，经过分割、成形、醒发、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。所谓面包，就是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，再加入水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，然后再以烘、烤、蒸、煎等方式加热制成的食品。

通常，我们提到面包，大都会想到欧美面包或日式的夹馅面包、甜面包等。其实，世界上还有许多特殊种类的面包。世界上广泛使用的制作面包的原料除了黑麦粉、小麦粉以外，还有荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面包经酵母发酵，在烘烤过程中变得更加蓬松柔软；还有许多面包恰恰相反，用不着发酵。尽管原料和制作工艺不尽相同，它们都被称为面包。

面包又被称为人造果实，品种繁多，各具风味。

面包是高热量碳水化合物食品，多吃容易肥胖。

温度高时较为松软好吃，低温的状态下会变硬，风味口感都会差很多。