

绿豆面包 欢迎来电咨询 中和食品厂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 绿豆面包 欢迎来电咨询 中和食品厂 |
| 公司名称 | 长沙市雨花区中和食品厂 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:旺乐福食品 卫生许可证:4300111-004635 产品标准号:-- |
| 公司地址 | 中国 湖南 长沙市雨花区 长沙市雨花区黎托乡 谭阳 |
| 联系电话 | 86 0731 85957331 15111334418 |

产品详情

| | | | |
|-------|-------|-------|----------------|
| 品牌 | 旺乐福食品 | 卫生许可证 | 4300111-004635 |
| 产品标准号 | -- | 净重 | 50克(g) |
| 原料与配料 | 绿豆等 | 保质期 | 180(天) |
| 原产地 | 长沙 | 生产厂家 | 长沙市中和食品厂 |

公司介绍

长沙市雨花区中和食品厂是一家食品、饮料的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营法式面包、面包、糕点，公司位于中国湖南长沙市雨花区长沙市雨花区黎托乡谭阳。长沙市雨花区中和食品厂本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

详细信息

| | | | |
|----------|------------|-------|------|
| 主营产品或服务： | 法式面包;面包;糕点 | 主营行业： | 面包 |
| 经营模式： | — | 企业类型： | 个体经营 |

联系方式

| | |
|------------------|------------------------------|
| 长沙市雨花区中和食品厂苏宗和先生 | |
| 地址： | 中国 湖南 长沙市雨花区 长沙市雨花区黎托乡 谭阳 |
| 邮编： | 410004 |

| | |
|-------|---|
| 传真： | 86 0731 85957331 免费试用电子传真 |
| 移动电话： | 15111334418 |
| 电话： | 86 0731 85957331 |
| | |
| 公司主页： | http://cszhsp.cn.alibaba.com |
| | |

【面包发展史】 面包是一种把面粉加水和其它辅助原料等调匀,发酵后烤制而成的食品。早在1万多年前,西亚一带的古代民族就已种植小麦和大麦。那时是利用石板将谷物碾压成粉,与水调和后在烧热的石板上烘烤。这就是面包的起源,但它还是未发酵的“死面”,也许叫做“烤饼”更为合适。大约与此同时,北美的古代印地安人也用橡实和某些植物的籽实磨粉制作“烤饼”。大约在公元前3000年前后,古埃及人最先掌握了制作发酵面包的技术。最初的发酵方法可能是偶然发现的:和好的面团在温暖处放久了,受到空气中酵母菌的侵入,导致发酵、膨胀、变酸,再经烤制便得到了远比“烤饼”松软的一种新面食,这便是世界上最早的面包。古埃及的面包师最初是用酸面团发酵,后来改进为使用经过培养的酵母。

现今发现的最早的面包坊诞生于公元前2500多年前的古埃及。大约在公元前13世纪,摩西带领希伯来人大迁徙,将面包制作技术带出了埃及。至今,在犹太人的“逾越节”时,仍制作一种那里叫做“马佐(matzo)”的膨胀饼状面包,以纪念犹太人从埃及出走。公元2世纪末,罗马的面包师行会统一了制作面包的技术和酵母菌种。他们经过实践比较,选用酿酒的酵母液作为标准酵母。在古代漫长的岁月里,白面包是上层权贵们的奢侈品,普通大众只能以裸麦制作的黑面包为食。直到19世纪,面粉加工机械得到很大发展,小麦品种也得到改良,面包才变的软滑洁白了。今天的面包大多数是由工厂的自动化生产线生产的。由于在面粉的精加工研磨过程中维生素损失较多,所以美国等国家在生产面包时经常添加维生素、矿物质等。另外,近年来不少人认为保留麸皮和麦芽对健康更有好处,因此粗面包又再度流行。