

面包窑炉.窑烤面包石窑炉

产品名称	面包窑炉.窑烤面包石窑炉
公司名称	湖南省好味厨具设备有限公司
价格	21000.00/台
规格参数	长:1200 宽:1200 高:1800
公司地址	长沙市雨花区圭塘路52号英郡年华公寓13栋1603房
联系电话	15874009311 13787207480

产品详情

陈生13787207480,销量前茅,产品品质卓越,支持定制,以优秀的品质和物超所值的价格和完善的售后服务得到烘焙行业和大型披萨连锁等客户和使用者的认可和大力的支持,是客户和使用者在烤制面包的好帮手,专业生产燃气面包窑炉的生产厂家让面包在烤制的时候口感更加美味,烤制的效率有明显的提高。

面包窑炉的热辐射是通过木柴或者燃气明火燃烧,在特制弧形炉膛内让明火在面包烤制区的正上方,让明火产生的高温在面包的上面和周围进行烤制让面包的外面和周围外焦酥脆。

面包窑炉的热传导和热效率,在实际的操作中,面包师总会不断地烤制多种形状的面包,这就是具体的温度和时间设定变的复杂,但是,最重要的一点是我们一定要根据面包的形状,

大小,以及有没有磨具等具体情况,然后按照以上3种方法的时间差异进行适当的调整。

把握好时间和温度最重要的就是热效率和热传导的适当把握,根据热效率原理,烤炉中的热量会均匀的作用于烤炉中的每一个面团上面,让面包的表皮受热均匀,具有较好的成色。根据热传导的原理,可以的话可以让面包在同一时间烤制完毕,是面包的内部充分受热,将面包烤熟。

要烤制出美观和美味的面包,还有一点很重要,那就是以上提到的面包的烘烤温度和烤制时间都是一个大的标准,最后还是要结合实际的烘烤情况(成色和香味)适当调整。烤制后的面包就会芳香四溢,成色金黄,成为一道美味。将美味诱人的面包呈现给每一位喜爱面包的美食者。

面包的基本原料和辅助原料,面包制作中使用的基本原料为面粉,酵母,水和食盐四类,辅助的原料是指为面包增添甜味和风味,为制作出更加精美的造型而添加的糖类,油脂,奶制品和鸡蛋等。

面包心是指面包内侧较为柔软的部分。

面包皮是指面包外面较硬的外皮。

发酵效果，发酵的效果表示面包横切面中气孔的状态（气孔可以展示出面包的发酵效果），气孔较小，密实且排列较为整齐就说明面团的发酵较充实。

无脂，无脂是用料较少，不含脂肪的意思，无脂面包是用料为基本原料，不含其它辅料，较为简单的面包种类。

全脂，全脂是营养较为丰富的意思，全脂面包是指除使用基本原料外，还加入许多种辅料的面包种类。

硬面包，硬面包多为无脂或者少脂面包，是指烤制之后面粉自身的香味散发出来或者通过发酵呈现各种风味的面包种类，硬面包除了指面包皮较硬，面包心较有咬劲道面包类型，还单指面包皮较硬的面包。

软面包，软面包多为全脂面包，软面包一般是面包皮和面包心都较为柔软的面包类型，由于面包中添加了各种的辅料，面包大多较为蓬松和柔软。

面包窑炉支持定制，可以使用木材和燃气，采用木箱包装，运输稳定和安全，公司在湖南长沙，欢迎您到工厂来实地考察和指导。