

莱芜触摸屏一体收银称 西点店面包坊蛋糕店甜品屋

产品名称	莱芜触摸屏一体收银称 西点店面包坊蛋糕店甜品屋
公司名称	泰安市泰山区科泰电子科技服务中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区省庄镇后省庄村（20）
联系电话	15318109857

产品详情

泰安大掌柜软件（15588557946）为您提供的收银管理软件系统及触摸屏收款机非常适用于：零食店，水果店，蔬菜店，熟食店，肉店，西点铺，烘焙坊，麻辣烫，干果店，糖果店。

泰安捷通触摸屏收银秤有两种：第一种：直接输入产品、进行销售第二种：直接通过扫描设备进行销售商品、这样在收银的时候就不需要在去找该商品。

让您的收银更快速。

捷通蛋糕店管理软件是同行业软件中功能最全面、操作最简单、价格最便宜，管理最专业的行业管理软件。软件适用性强，运行稳定，能为用户带来管理上的很多方便。蛋糕店管理系统是一套专门针对蛋糕店而开发的收银管理软件。包括前台收银、销售商品管理、商品库存管理、员工提成管理、进退货管理、消费统计、消费查询、消费排行榜、销售业绩排名等功能特点。

其它资讯：选择面粉的时候，我们所要得到的信息是高筋粉、中筋粉和低筋粉等不同产品的分类或者表示面粉纯度的等级，以及矿物质，粗蛋白等含量的表示。很多人在购买面粉的时候会误以为“高筋面粉=高精面粉”，其实“高精”的意思简单说就是高级精制，它只表示小麦的加工工艺，并不能说明面粉的筋度，所以“高级精制”的可能是高筋面粉，也可能是低筋面粉，可能是特等粉，也可能是二等粉。由此看来，“高精”的说法其实是不科学的，至少不是行业标准用语，所以，建议在选购面粉时，应该注意的是其蛋白质含量，即筋度，而非“高级精制”。高筋粉：颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状；比较适合用来做面包，以及部分酥皮类起酥点心，比如丹麦酥。在西饼中多用于在松饼（千层酥）和奶油空心饼（泡芙）中。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用。中筋粉：颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；一般中式点心都会用到，比如包子、馒头、面条等。（注：一般市售的无特别说明的面粉，都可以视作中筋面粉使用。而且这类面粉包装上面一般都会标明，适合用来做包子、饺子、馒头、面条）低筋粉：颜色较白，用手抓易成团；低筋面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右，蛋白质含量低，麸质也较少，因此筋性亦弱，比较适合用来做蛋糕，松糕，饼干以及挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。再简单一点说，你用手抓起一把面粉，然后用拳头攥紧捏成团，然后松开，用手轻轻掂量这个粉团，如果粉团很快散开，就是高筋粉；如果粉团在轻轻掂的过程中，还能保持形状不散，则是低筋粉。小麦的麦粒主要由三部分组成：麦麸包裹在外约占粒重的18%-25%；麦粒赖以发芽的麦胚只占1

%-2%；胚乳约占80%。胚乳与麦麸之间还有糊粉层粘连。麦粒经过制粉工艺加工使麦麸、麦胚和胚乳分离并将胚乳磨细制成人们食用的面粉。面粉加工是物理分离过程并不改变小麦胚乳原有的化学特性和水后的面团流变学特性。从影响面粉食用品质的因素来看蛋白质含量和品质是决定其食用品质、加工品质和市场价值的最重要的因素。例如制作面包就要用高筋小麦粉以求面包体积大口感好；制作面条、水饺就要用中强筋小麦粉以求其“筋道”、爽滑；而用低筋小麦粉制成的蛋糕松软、饼干酥脆。可见随着食品工业化生产的发展各种专用面粉的需求越来越高而其决定性因素就是面粉的“蛋白含量和质量”。