

栾川烘焙原料/材料，价钱【嘉樂商贸】栾川烘焙原料

产品名称	栾川烘焙原料/材料，价钱【嘉樂商贸】 栾川烘焙原料
公司名称	洛阳市嘉樂商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省洛阳市西工区解放路春晴公寓一楼门面房 嘉樂商贸
联系电话	18638819622

产品详情

面粉分类

面粉都有哪些分类呢，用途都有哪些呢，都有于哪些呢，小编在这里简单给大家说下：

面粉大致分为五大类，它们是高筋粉、低筋粉、中筋粉、全麦粉和蛋糕（面包）专用粉。通常用于蛋糕的粉是软质面粉，也就是低筋粉或蛋糕专用粉。低筋粉它是由软质白色小麦磨制而成，它的特点是蛋白质含量较低，一般为7-9%，湿面筋不低于22%。蛋糕专用粉，它是经氯qi处理过的一种面粉，这种面粉色白，面筋含量低，吸水量很大，它做出来的产品保存率高，是专用于制作蛋糕的。

一般用于制作蛋糕使用的有白砂糖另也有用少量的糖粉或糖浆，下面小编说下糖粉和糖浆：

1、糖粉它是蔗糖的再制品，为纯白色的粉状物，味道与蔗糖相同。在重油蛋糕或蛋糕装饰常用。2、糖浆—转化糖浆或淀粉糖浆，转化糖浆它是用砂糖加水和加酸熬制而成；淀粉糖浆又称葡萄糖浆等，通常使用玉米淀粉加酸或加酶水解，经脱色、浓缩而成的粘稠液体。可用于蛋糕装饰，国外也经常在生产蛋糕面糊时添加，起到改善蛋糕的风味和保鲜性质。

蛋糕油的添加量和方法都有哪些呢，还有哪些注意事项呢，小编在这里给大家详细说下：

蛋糕油的添加量一般是鸡蛋的3-5%。因为它的添加是紧跟鸡蛋走的，每当蛋糕的配方中鸡蛋增加或减少时，蛋糕油也须按比例加大或减少。蛋糕油一定要在面糊的快速搅拌之前加入，这样才能充分的搅拌溶解，也就能达到很好的效果。蛋糕油一定要保证在面糊搅拌完成之前能充分溶解，否则会出现沉淀结块；面糊中有蛋糕油的添加则不能长时间的搅拌，因为过度的搅拌会使空气拌入太多，反而不能够稳定气泡，导致裂开，最终造成成品体积下陷，组织变成棉花状。