

嵩县烘焙原料批发，价格 嵩县烘焙原料【嘉樂商贸】

产品名称	嵩县烘焙原料批发，价格 嵩县烘焙原料【嘉樂商贸】
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

蛋糕用的液体该怎么选择呢，小编在这里简单给大家说下：

液体的选择

蛋糕所用液体大都是全脂牛奶（鲜奶），但也可使用淡炼乳、脱脂牛奶或脱脂奶粉加水，如要增加特殊风味也可用果汁或果酱作为液体的配料。2、液体的功能 、调节面糊的稀稠度 、增加水分 、使组织细腻，降低油性 、风味（指牛奶、果汁）奶水的配比是1份奶粉加9份清水。

面粉类，常见的有高筋面粉、低筋面粉、全麦粉等等。今天小编带大家了解下面粉类：

高筋面粉，蛋白质含量高、筋度强，适合做面包。有不少品牌的高筋面粉，会直接标明是面包粉。全麦粉是一种带麸质的面粉。在烘焙中，这种面粉一般被用于制作全麦面包，可增加面包的口感及风味。

低筋面粉相对高筋面粉，蛋白质含有低，筋度及黏度也相应较低，适合制作口感松软的蛋糕或饼干。不少品牌的低筋面粉也会直接标明是蛋糕粉。

需要注意的是:不同品牌的面粉吸水量不同。所以，亲们在对照食谱制作美食的时候，要根据面团的软硬来适当的增减水量哦。

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。