

汝阳烘焙原料批发，采购【嘉樂商贸】汝阳烘焙原料

产品名称	汝阳烘焙原料批发，采购【嘉樂商贸】汝阳烘焙原料
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

随着时代的发展，烘焙不仅仅是兴趣，还是一种健康的生活方式，下面小编给大家详细说下烘焙原料中的糖类：

烘焙中比较常见的糖类有绵白糖、白砂糖、糖粉、糖浆等等。

白砂糖在烘焙中用途非常广范。比如用来打发蛋清等等。

糖粉，是指粉末状的白糖。市面上出售的糖粉，为了防止在保存的过程中结块，一般会在糖粉里掺入3%左右的淀粉。糖粉的用处很大，可以用来制作曲奇、蛋糕等，还可以用来装饰。

我们很喜欢吃的蛋糕，奶香，松软，美味，是很多人的喜爱甜品之一，在制作蛋糕的时候会用到糖，那么糖在蛋糕中的功能都有哪些呢，下面小编给大家详细说下：

糖在蛋糕中的功能
、增加制品甜味，提高营养价值；
、表皮颜色，在烘烤过程中，蛋糕表面变成褐色并散发出香味。
、填充作用，使面糊光滑细腻，产品柔软，这是糖的主要作用。
、保持水分，延缓老化，具有防腐作用

烘焙原料买回来后，该怎么保存呢，正确的保存技巧是什么呢，下面小编给大家简单说下：

名称：黄油（butter）、马琪琳、起酥油、白油等固体油类

保存：短期保存可用冷藏（半个月内），长期保存需要冷冻（半个月以上）。

使用：一般可用来做饼干、面包、蛋糕、黄油夹馅等。

名称：马苏里拉芝士

保存：冷冻保存。冷冻后会有结霜现象，可用以与黄油区分。

使用：披萨饼、芝士类面包、焗饭等。