

新安烘焙原料【嘉樂商贸】新安蛋糕烘焙原料

产品名称	新安烘焙原料【嘉樂商贸】新安蛋糕烘焙原料
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

鸡蛋的化学成分都包含哪些呢，里面的成分包含哪些呢，下面小编给大家详细说下：

化学成分鸡蛋中含有蛋清、蛋黄和蛋壳，其中蛋清占60%，蛋黄占30%，蛋壳占10%。蛋白中含有水分、蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素，蛋白中的蛋白质主要是卵白蛋白、卵球蛋白和卵粘蛋白。蛋黄中的主要成分为脂肪、蛋白质、水分、无机盐、蛋黄素和维生素等，蛋黄中的蛋白质主要是卵黄磷蛋白和卵黄球蛋白。

乳品和水这些烘焙原料在制作过程中，都起着哪些重要的作用呢，嘉樂小编给大家详细说下：

一、乳品

- 1、增加制品的营养价值；
- 2、改善制品的色泽；
- 3、是产品质量改善剂；
- 4、调控面团发酵速度。

二、水

- 1、使面粉蛋白质吸水形成面筋“骨架”，使淀粉吸水糊化，溶解各种原辅料，形成均质的面团；
- 2、调控面团软硬度；
- 3、调控面团温度。

烘焙原料中的植物奶油以及面粉类该如何正确的保存呢，小编给大家简单说下其中的技巧：

名称：植物奶油

保存：冷冻保存。买回家后如果是冷冻状态给切成2-3块放入保鲜袋内冷冻，每次取出一块化成液体后打发即可，尽量不要反复的化冻。

使用：奶油蛋糕、裱花等。

名称：面粉类

保存：处于阴凉干燥处保存。

使用：各式点心均要使用。