

【嘉樂商贸】河南烘焙原料/辅料，报价 河南烘焙原料

产品名称	【嘉樂商贸】河南烘焙原料/辅料，报价 河南烘焙原料
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

烘焙原料的做法都有哪些呢，嘉樂商贸小编给大家简单说下：

高筋面粉--小麦面粉蛋白质含量在12.5%以上的。是制作面包的主要原料之一。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。

中筋面粉--小麦面粉蛋白质含量在9~12%之间，多数用于中式点心的馒头、包子、水饺以及部分西饼中，如蛋塔皮和派皮等。

低筋面粉--小麦面粉蛋白质含量在7~9%之间，为制作蛋糕的主要原料之一。在混酥类西饼中也是主要原料之一。

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。