

## 安阳烘焙原料 安阳烘焙原料/材料，价钱【嘉樂商贸】

产品名称	安阳烘焙原料 安阳烘焙原料/材料，价钱【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

糖类和蛋品这些原料在制作过程中，都起着哪些作用呢，嘉樂小编给大家简单说下：

### 一、糖类

- 1、增加营养，提供热量，也是面包和发酵类糕点中酵母生长的营养素；
- 2、改善面包和烘烤类、油炸类糕点的色泽和外观；
- 3、改善口味，增加产品的甜度；
- 4、是食品的风味剂；
- 5、是产品的保鲜剂、防腐剂；
- 6、是糕点面团降筋剂。

### 二、蛋品

- 1、是蛋糕起泡剂；
- 2、是面团增筋剂；
- 3、改善制品的色泽；
- 4、增加制品的香气；
- 5、增加制品的营养价值。

## 家庭烘焙原料

家庭烘焙需要用到哪些原料呢，除了基本的很常见的原料外，还有哪些在烘焙中经常使用的东西呢，今天小编就此给大家详细说下：

一些高频率用到的东西，如果你对烘焙有比较深的兴趣，这些东西也是必要的，包含：黑（白）巧克力、奶油奶酪、可可粉（抹茶粉）、蔓越莓、朗姆酒、香草精、各种芝士、吉利丁片、烘焙奶粉等等。

如有需要烘焙原料的，欢迎来电咨询！

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