

洛阳烘焙原料【嘉樂商贸】洛阳烘焙原料市场，批发

产品名称	洛阳烘焙原料【嘉樂商贸】 洛阳烘焙原料市场，批发
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

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

蛋糕油、酵母和盐这些原料在制作过程总，起着怎样的作用呢，嘉樂小编给大家详细说下：

一、蛋糕油

- 1、使各种物料乳化、混合、均质；
- 2、是产品的保鲜剂；
- 3、是蛋糕的起泡剂。

二、酵母

是面包体积膨大，组织疏松柔软的生物膨松剂或发酵剂。

三、盐

- 1、调控面团发酵速度；

- 2、改善产品风味；
- 3、增强面团筋力；
- 4、改善面包内部色泽，提高白度。

淡奶油这种烘焙原料该怎样正确的保存及使用呢，下面小编给大家简单的说下：

名称：淡奶油

保存：淡奶油没开封的时候可以在0-25度常温保存，开封以后要冷藏保存。开口的时候尽量将口剪的越小越好，用完之后捏出盒内空气（可以捏成扁扁的样子）用封口夹将口夹住再套几层保鲜袋，在袋子里装入酒精棉球。但是开封后的淡奶油尽量是尽快用完，否则变质的淡奶油发黄有怪味。如果不需要打发使用的话可以冷冻起来，做蛋挞或面包不会有太大影响。

使用：慕斯蛋糕、奶油蛋糕、冰激淋、面包、蛋挞液等。