

## 【嘉樂商贸】濮阳烘焙原料销售，采购 濮阳烘焙原料

产品名称	【嘉樂商贸】濮阳烘焙原料销售，采购 濮阳烘焙原料
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

乳化油和奶油这些烘焙原料的做法是什么呢，嘉樂小编给大家详细说下：

乳化油--以上白油或雪白奶油添加不同的乳化剂，在蛋糕制作时可使水和油混合均匀而不分离，主要用于制作高成分奶油蛋糕和奶油霜饰。

奶油--有含水和不含水的两种。真正奶油是从牛奶中所提炼出来的，为做高大上蛋糕、西点之主要原料。

如有需要烘焙原料的，欢迎来电咨询我们！

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

烘焙现在很多人都很喜欢，嘉樂小编给大家详细说下烘焙原料的做法：

蛋糕专用粉--低筋面粉经过lv气处理，使原来低筋面粉之酸价降低，利于蛋糕之组织和结构。

全麦面粉--小麦粉中包含其外层的麸皮，使其内胚乳和麸皮的比例与原料小麦成分相同，用来制作全麦面包和小西饼等使用。

小麦胚芽--为小麦在磨粉过程中将胚芽部分与本体分离，用作胚芽面包之制作，小麦胚芽中含有丰富的营养价值，尤为孩童和老年人之营养食品。