

许昌烘焙原料销售，采购【嘉樂商贸】许昌烘焙原料

产品名称	许昌烘焙原料销售，采购【嘉樂商贸】 许昌烘焙原料
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

烘焙原材料的正确保存技巧

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。

烘焙专用原料粉制造业发展趋势目前是怎样的呢，小编给大家简单说下：

国内下游的行业持续快速增长并向高大上方向发展

烘焙专用原料粉制造业的下游的行业为烘焙食品制造业。近年来，中国烘焙食品行业随着消费者饮食与消费习惯的变化取得了长足的发展，亦吸引了一大批国际连锁烘焙食品企业进入中国市场。国内烘焙食品企业面临海外高大上企业带来的竞争压力，也逐渐开始在现有基础上进行烘焙食品种类的创新及质量的提升。作为烘焙企业的下游的行业，国内烘焙食品业的这一发展现状为烘焙专用原料粉制造业的发展壮大带来了有利的促进因素。

面粉和油脂这些原料在制作过程中，起着啥作用呢，嘉樂小编给大家详细说下：

一、面粉

构成产品的“骨架”或“框架”，是保持产品形状结构的基本原料。

二、油脂

- 1、增加营养、增进风味；
- 2、增强面坯可塑性，有利成型；
- 3、调节面筋胀润度，降低筋力；
- 4、保持产品柔软，延长保存期；
- 5、使产品酥松、酥脆；
- 6、可充气发泡，使产品体积膨大。