

信阳烘焙原料【嘉樂商贸】 信阳烘焙原料供应商

产品名称	信阳烘焙原料【嘉樂商贸】 信阳烘焙原料供应商
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

烘焙行业的利润是怎样的呢，大家可能不是很清楚，今天嘉樂小编在这里给大家详细说下：

烘焙行业是现代食品工业的重要分支，据相关部门统计的数据，我国烘焙行业的利润总额从2011年的138.30亿元增至2014年的202.72亿元，烘焙行业收入占食品制造行业收入的比重比较稳定，从2011年的11.9%增至2014年的12.0%。2015年1-10月烘焙行业主营业务收入达2285亿元，同比增长16%；利润总额达194亿元，同比增长21%。

翻糖、牛奶、炼奶和全脂奶粉这些烘焙原料是怎么使用的呢，下面小编给大家详细说下：

翻糖--由转化糖浆再予以搅拌使之凝结成块状，用于蛋糕和西点的表面装饰。

牛奶--为鲜奶，含脂肪3.5%，水分88%。多用于西点中塔类产品。

炼奶--加糖浓缩奶，又称炼乳。

全脂奶粉--为新鲜奶水脱水后之产物，含脂肪26~28%。

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。