

【嘉樂商贸】南阳烘焙原料/材料，价钱 南阳烘焙原料

产品名称	【嘉樂商贸】南阳烘焙原料/材料，价钱 南阳烘焙原料
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

烘焙原材料的正确保存技巧

烘焙原料买回来后，该怎么保存呢，正确的保存技巧是什么呢，下面小编给大家简单说下：

名称：黄油（butter）、马琪琳、起酥油、白油等固体油类

保存：短期保存可用冷藏（半个月内），长期保存需要冷冻（半个月以上）。

使用：一般可用来做饼干、面包、蛋糕、黄油夹馅等。

名称：马苏里拉芝士

保存：冷冻保存。冷冻后会有结霜现象，可用以与黄油区分。

使用：披萨饼、芝士类面包、焗饭等。

粗砂糖

、细砂糖和糖粉这些烘焙原料是怎么使用的呢，下面嘉樂小编给大家详细说下：

粗砂糖--白砂糖，颗粒较粗，可用在面包和西饼类的制作或撒在饼干表面之用。

细砂糖--是烘焙食品制作中常用的一种糖，除了少数品种外，其它都适用，例如戚风蛋糕等。

糖粉--一般用于糖霜或奶油霜饰和产品含水较少的品种中使用。

如有需要烘焙原料的，欢迎来电咨询我们！

面粉和油脂这些原料在制作过程中，起着啥作用呢，嘉燊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。