

信阳西点烘焙原料【嘉樂商贸】 信阳烘焙原料

产品名称	信阳西点烘焙原料【嘉樂商贸】 信阳烘焙原料
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

蜂蜜干粉的成分

蜂蜜干粉是怎么做成的呢，有哪些特征呢，下面小编给大家简单说下蜂蜜干粉，让大家有所了解：

蜂蜜干粉主要由优质蜂蜜、小麦淀粉、卵磷脂等原料加工而成。其色泽为金黄色、淡黄色或浅琥珀色，根据不同用途，生产蜂蜜净含量为40%至70%不同规格的系列产品。我们相信：健康、营养、绿色、集多种功能于一身的蜂蜜干粉，必将成为烘焙制品及其它食品行业的首要选择配料，为企业创造新的利润增长点提供契机。

起酥玛琪琳、猪油和液体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：

起酥玛琪琳--该油脂内含有熔点较高的动物性牛油，用作西点、起酥面包和膨胀多层次的产品中，一般含水以不超过20%为佳。

猪油--由猪之脂肪所提炼的，在烘焙产品中也可用于面包、派以及各种中西式点心中。

液体油--油在室内温度(26)呈流质状态的都列为液体油，最常使用的液体油有色拉油、菜子油和花生油等。花生油最适用于广式月饼中，而色拉油则广泛应用于戚风蛋糕、海绵蛋糕中。

一般用于制作蛋糕使用的有白砂糖另也有用少量的糖粉或糖浆，下面小编说下糖粉和糖浆：

1、糖粉它是蔗糖的再制品，为纯白色的粉状物，味道与蔗糖相同。在重油蛋糕或蛋糕装饰常用。2、糖浆—转化糖浆或淀粉糖浆，转化糖浆它是用砂糖加水和加酸熬制而成；淀粉糖浆又称葡萄糖浆等，通常使用玉米淀粉加酸或加酶水解，经脱色、浓缩而成的粘稠液体。可用于蛋糕装饰，国外也经常在生产蛋糕面糊时添加，起到改善蛋糕的风味和保鲜性质。

