

平顶山饼干烘焙原料【嘉樂商贸】平顶山烘焙原料

产品名称	平顶山饼干烘焙原料【嘉樂商贸】 平顶山烘焙原料
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

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%。

啫喱粉

啫喱粉是什么呢，有什么作用呢，用于什么甜品上呢，下面小编给大家详细说下：

啫喱粉它是制作啫喱（果冻）的必用原料之一，也用于制作布丁（pudding）和慕司(mousse)等西点。啫喱粉的啫喱是英文jelly的译音，啫喱粉则是制作果冻的一种粉状原料，又称果冻粉。啫喱粉不仅仅是制作果冻的主料。利用它良好的稳定性能，煮成啫喱水，加入果占内还可以作生日蛋糕的装饰，抹在弧形的蛋糕上面非常的美观。

鸡蛋的化学成分都包含哪些呢，里面的成分包含哪些呢，下面小编给大家详细说下：

化学成分鸡蛋中含有蛋清、蛋黄和蛋壳，其中蛋清占60%，蛋黄占30%，蛋壳占10%。蛋白中含有水分、蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素，蛋白中的蛋白质主要是卵白蛋白、卵球蛋白和卵粘蛋白。蛋黄中的主要成分为脂肪、蛋白质、水分、无机盐、蛋黄素和维生素等，蛋黄中的蛋白质主要是卵黄磷蛋白和

卵黄球蛋白。