

烘焙球 蛋挞烘焙压石 出口烘焙陶粒 耐高温欧包制作蒸汽石

产品名称	烘焙球 蛋挞烘焙压石 出口烘焙陶粒 耐高温欧包制作蒸汽石
公司名称	淄博腾翔环保科技有限公司
价格	6.00/公斤
规格参数	颜色:白色 规格:10mm 材质:陶瓷
公司地址	山东省淄博市张店区沅水镇
联系电话	0533-2317444 13864435444

产品详情

烘焙球 蛋挞烘焙压石 出口烘焙陶粒 耐高温欧包制作蒸汽石

现在人家都需要在家自己动手做烘焙，可烘焙需要用到什么原料呢，压盘用的重石是什么呢？

生活中，美食是时下朋友圈里必晒品，也是分享得多的。近几年，西餐厅、私房菜、外国菜……大家都习以为常，而烘焙却成为美食中的新宠，原来只出现在蛋糕店里的各式美味点心越来越多出现在自家餐桌上，每当朋友圈有晒出在家自己动手做的烘焙美食，赞美与羡慕扑面而来。自己动手烘焙，不仅过程充满乐趣，美食出炉那一刻成就感油然而生，为关键的是食材可控吃着健康。在家烘焙用到的一种重要原料，压盘石

为什么欧包制作要用蒸汽？

喷蒸汽的目的是使面包不容易快速固定体积大小（当然并不是所有的面包都这样）只能说大部分欧式面包都需要足够湿润的烘烤环境，而且温度不能低。

醒发好的面团中心温度30几度，这比烤箱内的温度低得多，这时候打蒸汽后的面团就会像魔术一样，用极快的速度吸收热量膨胀。所以，打蒸汽的这几分钟正是它膨胀且定型的阶段，面团接受了水蒸汽，表面就没有那么快定型，开始糊化，形成一个软壳，使面包内部尽可能的延伸，膨胀，产生内部松软的组织外部硬脆的口感。

在醒发好的面团表面喷水再进行烘烤可不可以？

烤箱内的蒸汽跟直接喷水在面包上的作用完全不一样，喷水在面包上不能代替高温水蒸汽。

如何使用烘焙石制作蒸汽？

在烤箱底层放一个空烤盘，再放满烘烤石子一同预热烤箱，烘烤前将放有面团的烤盘放入烤箱中，再将水壶喷水至石子上并快速的关上烤箱门，以产生蒸汽的效果。

注意：此方法有一定危险系数，要谨防烫伤。而且还是会流失一部分蒸汽，烤的时候烤箱内外会有水渗出，比较伤烤箱。

L腾翔环保产品系列：

- 1、负电位富氢系列：富氢材料,负电位陶瓷球,负电位金属柱（抛光,未抛光）,负电位金属颗粒,负电位金属片,镁粒
- 2、除氯、除重金属系列：除氯球,除氯棒,KDF除重金属颗粒
- 3、碱性系列：弱碱球,高碱球,高温托玛琳球
- 4、矿化系列：麦饭石球,木鱼石球,矿化球,维C球,富硒球
- 5、活水系列：高含量小分子球,普通小分子球,负离子球,远红外球,微晶石,派石,磁能球
- 6、功能配料：花洒配料,配料,水机配料,水壶配料,油切宝配料,除烟味配料,溶油滤料,除兰墨水滤料
- 7、油切系列：油切球,白色油切球,灰色油切球
- 8、填充系列：床垫坐垫枕头填充用球、负离子填充球、远红外填充球、黄土球、麦饭石填充球、碧玺填充球
- 9、烘焙系列：白色烘焙重石、压盘石、烘焙豆、烤豆
- 10、健康热敷系列：挂釉热敷球、负离子热敷球、远红外热敷球、含铁蓄热球
- 11、空气净化系列：矿晶炭、PPC复合净化粉体、硅藻土球（除甲醛、除苯、除氨、除TVOC、除PM2.5、除异味颗粒）
- 12、氧化铝系列：高温氧化铝粉、高铝球、中铝球、低铝球、研磨球

关键词：烘焙球 蛋挞烘焙压石 出口烘焙陶粒 耐高温欧包制作蒸汽石