

广州澳麦洋餐饮公司 面包招商加盟多少钱 黑龙江面包招商加盟

产品名称	广州澳麦洋餐饮公司 面包招商加盟多少钱 黑龙江面包招商加盟
公司名称	广州澳麦洋餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市荔湾区龙溪凤池村718号之六
联系电话	15614406618

产品详情

吐司的做法

红豆吐司材料:高粉270克、糖40克、盐1/4小匙、酵母2小匙、全蛋1个、动物性鲜奶油40克、牛奶30克、无盐黄油25克、蜜红豆适量、汤种90克汤种:高粉20克、水100克

做法:

将汤种部分的高粉放入盆中，一点一点加入100克水，边加水边搅拌，搅拌至没有颗粒。放到火上边加热边搅拌，加热到65度离火，面包招商加盟费用，面糊在搅拌时会有纹路出现。盖上保鲜膜降到室温后放入冰箱冷藏至凉使用。

- 1、将高粉、糖、盐混合均匀，牛奶微波至微温，加入酵母搅拌均匀，全蛋打散。
- 2、将酵母牛奶、鲜奶油、汤种、45克全蛋液加入面粉中，面包招商加盟价格，揉成光滑的面团，再加入黄油，反复揉至面团可以拉出薄膜。
- 3、面团上盖保鲜膜，放至温暖处发酵1个小时左右。
- 4、发好的面团拿出分成两份，滚圆，擀开成长椭圆形，放上蜜红豆后卷起来，捏紧收口。
- 5、在吐司模中抹适量黄油，把两条面团放进吐司模里，盖保鲜膜放在40度的地方做最后发酵，时间大概45分钟，发至吐司模的八分满即可。

6、将剩下的全蛋液刷在发好的面团上，烤箱160度预热，放在烤箱下层烤30分钟。如果表面上色后可以关掉上火，面包招商加盟多少钱，移到烤箱中层。

提示:

1、初次发酵我是放在暖气旁边，最后发酵是放在烤箱中。先将烤箱100度空烤10分钟，打开烤箱门降温，可以放支温度计进去，等温度降至40度时放入面团，还可以在烤箱中放一杯热水。等到温度降了可以把面团拿出来，再开100度空烧至40度，再放面团。

2、蜜红豆要先将大红豆泡一夜，再加适量糖和水煮至豆子软了就可以了。

澳麦洋餐饮管理公司致力于面包（吐司）加盟，如您想了解更多您可拨打图片上的电话进行咨询！

味艺工坊烘焙加盟怎么样，没有经验可以吗

烘焙美食在现在的餐饮市场上人气也是非常高的，很多年轻人都会把面包，蛋糕，饼干这些烘焙美食作为早餐或者是下午茶宵夜和休闲零食来吃，所以说现在烘焙美食的需求量也是很大的，味艺工坊烘焙就是这样一个人气很高的烘焙美食品牌，现在味艺工坊烘焙加盟怎么样，没有经验可以吗？小编今天就给各位有想做烘焙美食生意的创业者好好的分析一下。

好吃的烘焙美食在原料的选取上面一定是非常的用心的，这样才能成就好味道，味艺工坊烘焙怎么样？从面包内部的馅心，到外部的顶料，全部精选上乘好料，从细节上保证口感的纯正。

一般烘焙美食店内的装修环境也都是非常优雅的，味艺工坊烘焙怎么样？店铺简约现代，原木色的内饰，似乎能闻到浓浓的麦香，食欲在进门的一刻全方面绽放，提拉米苏、咖啡、水果蛋糕店铺非常好吃。

烘焙季节适应力强，无论是春夏秋冬，还是东南西北，都是适合做烘焙行业的。开个烘焙美食蛋糕店，选址也不会很复杂，味艺工坊烘焙加盟，黑龙江面包招商加盟，经营地点一般选择在商业中心、学校、美食街等区域，区域人密集，完全不用担心周围的人问题。

味艺工坊烘焙加盟，从选址到开业，从开业策划到跟踪督导，从店面设计到物料采购，从技术培训到薪资体系培训，成系列，成系统!提供一站式烘焙加盟服务，让合作者省心省力。

以上就是小编给大家总结的味艺工坊烘焙加盟开店的优势，现在市场上有很多的创业者都十分的关注味艺工坊烘焙这个人气品牌的招商加盟，味艺工坊烘焙加盟总部对于创业者的扶持确实非常的全方面，而且总部收取的加盟费用并不高，大概几万元左右，不会给创业者带来很大压力，但是创业成功的几率是非常大的。

澳麦洋餐饮管理公司专业致力于面包（吐司）加盟等行业技术服务，澳麦洋餐饮管理公司竭诚为您服务

!

吐司面包

吐司(toast)是音译，粤语广东话叫(多士)，面包切成片，经过烤的之后，才能被叫做吐司，吐司应该是面包再加工后的产物。

国内说的土司面包在美国就叫 bread，所谓的土司面包 (toast) 指的是在面包上涂上一层蒜泥或是奶油下去烤的面包才叫 toast，或者用面包机烤一下，再涂上酱。

严格地说切片面包有两种，薄一点，软一点的是三明治面包，厚一点硬一点的就是吐司。在香港"多士"可以衍生出很多美味的小吃式食物，例如:奶油多、鲜油多、油占多等。

想了解更多公司信息，您可拨打图片上的电话咨询！澳麦洋餐饮管理公司竭诚为您服务！

广州澳麦洋餐饮公司 -面包招商加盟多少钱-黑龙江面包招商加盟由广州澳麦洋餐饮管理有限公司提供。广州澳麦洋餐饮管理有限公司（www.win-bread.com）为客户提供“1,古早蛋糕2,面包,茶饮,简餐,餐饮加盟”等业务，公司拥有“澳麦洋”等品牌。专注于其它等行业，在广东广州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：蔡经理。