

# 面包加盟 味艺工坊面包加盟多少钱 澳麦洋

产品名称	面包加盟 味艺工坊面包加盟多少钱 澳麦洋
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

### 味艺工坊

继产品经济和服务经济之后，体验经济时代已经来临，味艺工坊面包加盟多少钱，服务经济的下一步是走向体验经济，各大品牌必将靠提供这种体验服务取胜。就小编知道的，在烘焙行业味艺工坊是最早开始提出体验式消费服务的烘焙品牌，这是它创新之后的实力。

味艺工坊，就是这样一个消费定位的烘焙品牌，它推出的“烘焙+”模式，添加的轻食、简餐、茶饮等美食，广受欢迎，这就是味艺工坊烘焙注重“体验式消费”的一个优势和特色。

对比一般索然无味的蛋糕店，年轻人们自然是更喜欢有特色重体验消费的味艺工坊烘焙啦。

因为，味艺工坊烘焙深深的明白:如今的消费行为早已不再是单纯的Shopping，面包加盟，年轻消费者越来越重视饮食时的精神层面的满足感，在此背景下味艺工坊烘焙引的进入体验式消费时代，必将成为一种趋势。

澳麦洋餐饮管理公司专业面包（吐司）加盟公司，如需了解更多详情，欢迎与我们交流!

### 味艺工坊烘焙加盟，口味丰富

市场空白烘焙+饮品加盟店的出现吸引了众多创业者的关注，结合当下市场的需求下，味艺工坊烘焙总部全方面展开新一代的致富平台，价格合理，人气不断，运营这些年来已经具有很高的知名度，加盟费用少，口碑相传，轻松开店就赚钱的烘焙加盟好项目，现火热招商加盟中。

## 味艺工坊烘焙项目介绍

味艺工坊主要经营英式面包、新鲜三明治、美味蛋糕、纯正咖啡、简餐。味艺工坊打造高标准、高品质的烘焙美食，所有的店内美食制作均选取优质原料，并且制作流程严格按照标准去执行，因此也用产品实力赢得了无数食客喜爱。

味艺工坊国内烘焙市场，产品的优质以及高效的经营模式让味艺工坊在各地备受欢迎。味艺工坊绝大多数的产品都是现做现卖的。现做现卖的经营方式让中国顾客第1次有机会体验真正“新鲜”的面包。同时味艺工坊背后有着韩国总部强大的产品研发力量做支持，在新产品的研发速度也是非常迅速的，这样我们就能在较短的时间之内来满足消费者。

味艺工坊在全国已经拥有多家门店，是知名度十分之高的英式面包品牌，如今味艺工坊已经在中国积极开拓市场。可以说，目前在国内很多城市烘焙市场处于空白，所以味艺工坊也是给广大投资者带来创业机会。

味艺工坊英式烘焙，源自欧洲百年经典烘焙艺术精髓，融合英伦风情与现代时尚元素，以英式烘焙+简餐+茶饮复合模式，打造基于早午餐+下午茶场景的社交烘焙品牌。味艺严苛筛选食材，采用先进的烘焙工艺制作，味艺工坊面包加盟价格，精心打造，致力于推崇回归本味、健康的都市时尚生活方式，重塑甜点新时尚，让味艺的品牌以时尚而具品味的步伐不停向前。

期望大家在选择面包（吐司）加盟公司时多一份细心，少一份浮躁，不要错过细节疑问。想要了解更多面包（吐司）加盟的资讯，欢迎拨打图片上的热线电话！！

### 吐司面包的烹饪步骤

1:在一个杯子中，放入一个大鸡蛋，然后倒入约一百克的牛奶。鸡蛋液加牛奶大约160克。2:将准备好的高筋粉、耐高糖酵母，以及刚刚杯子里160克的液体，30克的糖以及两克的盐；将它们全都放到搅拌机中，酵母可以先放到高精粉中，搅拌均匀就可以了。3:搅拌机在一档的时候大约和面半分钟，调到三档，大约和面十分钟，在和面期间，放入黄油。这里的黄油要稍微软化的黄油，在面团可以出膜的时候，出了膜的面团，做出的面包才可以拉丝。4:将面团分成三等分，用擀面杖擀平，再卷起来放到吐司盒中；发酵至面团在吐司盒的十分之九，面团要有一定的湿度。5:将发酵好的面团放到烤箱中烤，烤箱不用预热，味艺工坊面包加盟哪家好，上下150度左右烤50分钟。让它在温度上升的时候，慢慢的膨胀，50分钟后，香喷喷的，可以拉丝的吐司面包就做好了。

本信息由澳麦洋餐饮管理公司为您提供，如果您想了解更多产品信息，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！

面包加盟-味艺工坊面包加盟多少钱-澳麦洋(推荐商家)由广州澳麦洋餐饮管理有限公司提供。面包加盟-味艺工坊面包加盟多少钱-澳麦洋(推荐商家)是广州澳麦洋餐饮管理有限公司（[www.win-bread.com](http://www.win-bread.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：蔡经理。

