

陕西烘焙原料商【嘉樂商贸】陕西烘焙原料

产品名称	陕西烘焙原料商【嘉樂商贸】陕西烘焙原料
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

想要DIY水果罐头，该怎么制作呢，嘉樂小编今天给大家简单说下：

首先我们要选择一些适合做水果罐头的东西，包括白砂糖，水果，以及罐子。将罐子放在锅里用热水煮沸或者放在蒸笼里面蒸一下。杀死瓶子内的细菌。在蒸煮的同时，水果要去皮，去果仁，去核。放进罐子里，先铺一层白砂糖，然后放水果，在放糖以此类推。最后注意上面的糖可以放多点，下面的可以放少点。要将盖子轻轻的放在瓶口，记住不能盖住。然后将瓶子放到有水的锅里加热，然后用毛巾包住瓶子，将盖子封死。

增味

盐最基础的作用就是增加一定的咸味，盐在面包当中的合适比例是0.5%-2%左右。以500克面团为例，盐的用量大概是在2.5-10克之间。盐的加入和糖作用在一起，使咸味与甜味互动，增加面包的风味。

洛阳市嘉樂商贸有限公司自1992年成立以来，已为数千家手工面包房，超市面包房，餐饮客户以及工业客户提供原材料的供应以及优质的技术服务盒解决方案。

蛋白的其他用途

- 1、饼干用蛋白量大，能促进体质脆硬。
- 2、增进面团与面糊具有适当的韧性
- 3、具有粘接作用

4、可用于表面涂料促进烘焙色泽

5、表面装饰材料（蛋白霜）

白糖对烘焙产品的两大作用：

1、有形作用：香味，甜味，充量，安定，焦化，粘性

2、无形作用：柔软，Q化，保湿，吸湿，防腐，热量，硬脆（对产品的体质）

洛阳市嘉樂商贸有限公司自1992年成立以来，已为数千家手工面包房，超市面包房，餐饮客户以及工业客户提供原材料的供应以及优质的技术服务盒解决方案。