

## 山东烘焙原料销售 山东烘焙原料 【嘉樂商贸】

产品名称	山东烘焙原料销售 山东烘焙原料 【嘉樂商贸】
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

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。

超市中，很多黄油的外包装写的是奶油，因此购买时，以英文标志为准吧。

白油，也称猪油，由猪的脂肪提炼而成，呈白色，含少量水分，在中式点心中很常见。西式的甜点也用

到，但越来越多的人现在用黄油带替代它。

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。

糖粉：是砂糖磨成粉，并添加了少量淀粉防止结块。一般用于装饰和制作某些含水分较少的品种或需要使糖很快与其他原料混合的品种，如饼干。

红糖，在制作某些甜点时使用，并不频繁。

糖浆，可以在制作过程中使用，也可以作为甜点的淋汁食用。

洛阳市嘉樂商贸有限公司我们拥有可以一次容纳百人的专业培训场地以及优质的烘焙技术团队。