

好面包坊加盟 面包坊加盟 烤富蛋糕烘焙

产品名称	好面包坊加盟 面包坊加盟 烤富蛋糕烘焙
公司名称	苏州烤富烘焙管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市金门路1072号（金门国际商城A幢A4、A5商铺）
联系电话	13338659818

产品详情

苏州烤富烘焙管理有限公司热忱欢迎广大新老顾客来电咨询！

丹麦面包

【原料】高筋粉290g、全麦粉290g、细砂糖75G、奶粉25G、鸡蛋1个、gan酵母10g、盐10g1、水350ml、黄油50g

【做法】

1. 混合所有材料，揉到扩展阶段，准备发酵；
2. 第壹次发酵完成；
3. 轻压面团，排出里面的空气，分割滚圆，饧30分钟；
4. 开始整1形，拿出一个面团，轻压排出空气，用擀面杖擀成椭圆形；
5. 从上到下卷起，面包坊加盟，接口朝下，再饧15分钟；
6. 第二次整1形，面包坊加盟电话，轻压排出空气，纵向擀平；
7. 卷起放在土司模子里面，进行第二次发酵；
8. 发酵至8分满；
9. 烤箱预热200°，烤10分钟上色以后转为180°继续烤30分钟。

苏州烤富烘焙管理有限公司热忱欢迎广大新老顾客来电咨询！

中国

中国的羌饼和馒头，某种意义上也可以算作面包。中国传统食品之一的包子，价格便宜、实惠，为南北人民所喜爱。包子通常是带馅的，品牌面包坊加盟，不带馅的可称作馒头，在江南和河北的有些地区，馒头与包子是不分的，他们将带馅的包子称作肉馒头。南翔馒头和门钉馒头就是有肉馅的。

包子一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，最小的可以称作小笼包，其他依次为中包，大包。常用馅心为肉、芝麻、豆沙、干菜肉等。

台湾自日据时代，传入面包，但在1930年之前一般百姓少有吃过面包，而名称则是经由日语的“パン”（pan）再流传成为台湾话“ph á ng”并沿用至今。台语的吐司发音为“食パン”（发音似修胖）。

苏州烤富烘焙管理有限公司热忱欢迎广大新老顾客来电咨询！

法式面包

【原料】高筋面粉80%低筋面粉20%盐2%干jiao母1%美极牌1% 0.8%水60—65%

【制作】搅拌过程，将材料配方1用慢速搅拌1分钟，加入配方2再搅拌2分钟，改用快速搅拌8—10分钟至完成。

2. 面团温度26摄氏度。

3. 基本发酵环境温度26℃，相对湿度75%，基本发酵时间60至90分钟。

4. 最后醒发温度32摄氏度，相对湿度85%，最后醒发时间50至60分钟。

5. 烘烤温度：上火220度，下火190度。（生量300克面团），烘烤时间：约30至40分钟。注：如面粉筋度不足，无需配低筋粉。

知名面包坊加盟-面包坊加盟-烤富蛋糕烘焙(查看)由苏州烤富烘焙管理有限公司提供。苏州烤富烘焙管理有限公司（www.szfx.com）在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，烤富烘焙一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：周斌。