

# 烤富烘焙 面包店加盟 宿迁面包店加盟

产品名称	烤富烘焙 面包店加盟 宿迁面包店加盟
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！

### 法国常识

【法国面包的来源及演化】事实上我们常见的法国面包的形状奠定大约也只是一百年的时间，十大面包店加盟，一条标准的法国面包大约70公分长，有一层脆口的金黄外皮（有点像烤鸭），法国面包被世人认为是法国的经典鲜明象征，但在法国，法国面包则被视为是巴黎的象征。

【公元15世纪】当时，法国的面包还是作成圆形的，这种圆形的面包法语称为boules。由boulangier这个字引申而来。这种面包很大，呈圆形，外皮很厚，内蕊坚实，当时的盐很昂贵，所以面包没有加盐。面包是一般民众的主食，这种棕色粗糙的全麦面包是由好几种面粉制成的，来源自然是当地常见的谷物。

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！

### 蛋糕上奶油的制作方法

- 1.三根筷子准备打蛋清 打几下会出现大泡泡 这个时候就要放食材了
- 2.为了突出甜，放一点点盐 一勺糖 继续打继续打继续打...有点稠时再放一勺糖，继续打大约15分钟后，就会变成奶油状，而且筷子上的不会掉下来，这个过程比较关键。
- 3.15分钟连续打，不是闹着玩的，很痛苦滴 蛋黄里放两勺糖 3勺冒尖的面粉 6勺牛奶 搅拌好 倒入一半奶油状的蛋清。

注意：上下搅拌也就是从底下往上翻搅而不是打圈 搅拌均匀后再倒入另一半奶油状蛋清，上下搅拌好。

4.电饭煲按下煮饭键预热1分钟后拿出，锅有点热就可以倒入少许油，均匀涂在锅内，以防粘锅.

5.倒入搅拌好的东西，然后摔几下锅，把气泡震出来

按下煮饭键，2分钟左右会自动跳到保温档，这时用毛巾捂住通风口，宿迁面包店加盟，闷20分钟然后再按下煮饭键，全国十大面包店加盟，20分钟后就OK啦.

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！

苏州烤富烘焙管理有限公司，成立于2012年，是一家集烘焙食品，DIY体验中心，营销与品牌运营为一体的时尚、新潮食品企业。公司位于美丽苏城金门路金门国际商城。苏州烤富烘焙管理有限公司，下设品牌加盟，烤富先生

烘焙坊，DIY体验中心。品牌加盟----面向全国加盟烤富烘焙坊，品牌运营，哪些面包店加盟，营销管理，生产销售。

烤富先生烘焙坊----生产蛋糕、面包、西点、饮料、进口食品，权威性的烘焙食品专营店。

烤富烘焙(图)-十大面包店加盟-宿迁面包店加盟由苏州烤富烘焙管理有限公司提供。“蛋糕店加盟，糕点加盟，面包店加盟，烘焙坊加盟，奶茶店加盟”就选苏州烤富烘焙管理有限公司（[www.szkfxs.com](http://www.szkfxs.com)），公司位于：苏州市金门路1072号（金门国际商城A幢A4、A5商铺），多年来，烤富烘焙坚持为客户提供好的服务，联系人：周斌。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。烤富烘焙期待成为您的长期合作伙伴！