

烤富烘焙 diy烘焙加盟品牌 无锡烘焙加盟

产品名称	烤富烘焙 diy烘焙加盟品牌 无锡烘焙加盟
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！

注意事项

市里的食物越来越丰富了，选购食品的消费者们却越来越糊涂了。面对着满货架的商品，眼花缭乱之余，不知道如何挑选。就让我们来看一看，面包选购要点在哪里：

全麦面包值得推荐

大多数面包是用小麦粉制作而成的，然而，蛋糕烘焙加盟店，这些经过精细加工的“白富美”中却在去除糠层、糊粉层的过程中使得宝贵的膳食纤维、B族维生素和矿物质也一起被丢弃。长期吃米青细加工的谷类食物容易导致B族维生素、膳食纤维摄入不充足。全麦面包则保留了糊粉层和糠层的一些成分，营养价值加高，但也因此使得全麦粉要比一般的面粉粗糙很多，颜色更黑，做成的面包口感也没有那么细腻。

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！

蛋糕上奶油制作注意事项：

因奶油蛋糕是由面粉、糖、油脂、奶油和蛋类制成的，这些原料营养丰富，无锡烘焙加盟，含水量高，极易被xi菌侵染，再加上蛋糕本身残存的耐高温xi菌的生息繁衍，很容易使蛋糕变质。所以奶油蛋糕要随买随吃，不宜久存，即使是冬季，存放时间也不能超过7天。

蛋糕的材料主要包括了面粉、甜味剂(通常是蔗糖)、黏合剂(一般是鸡蛋，素食主义者可用面筋和淀粉代替)、蛋糕乳化剂、起酥油(一般是牛油或人造牛油，低脂肪含量的蛋糕会以浓缩果汁代替)，烘焙加盟排

行，嗜喱粉、液体(牛奶，水或果汁)，香精和发酵剂(例如酵母或者发酵粉)。

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！

香辣咖哩面包

【材料】高筋面粉240克、低筋面粉60克、水120克左右、奶油30克、酵母7克、砂糖20克、食严5克、鸡蛋50克、起酥油210克

【制作步骤】

1. 将酵母放入容器内，加入1-2汤匙温水搅拌均匀；
2. 将蛋放在另一容器内打散，一边搅拌一边加入水、糖、盐，搅拌至糖完全溶化；
3. 加入高粉、低粉、酵母水搅拌成团；
4. 移到工作台加入奶油拌匀；
5. 用手来回揉搓，稍有筋度即可；
6. 完成后把面团放入发酵箱，在22度-25度的环境中松弛20分钟（第壹次发酵我是在锅里烧一点水，水烧到微微地起泡，关火，然后在上面放一个架子，把放着面团的容器置于其上，盖上盖子，约20分钟左右就发起来了）；
7. 用薄膜胶纸包好放入冷柜冷藏约1-4小时；
8. 从冷柜取出后，先让面团放置回温，再用擀面棍擀开成2cm厚的长方形；
9. 再下来就是叠被子了，总共叠三次，叠好之后冷藏15-20分钟，最后一次30分钟，然后再拿出来擀开成方形面片，然后按照自己想要的式样进行造型，造型完毕进行第二次发酵，我这边天气已经很热了，diy烘焙加盟品牌，所以置于室温下约40分钟就可以了；
10. 二次发酵完毕后，在面片上刷上蛋汁（不要涂在切口上），烤箱200度（先预热）烤18-20分钟；
11. 关于黄桃面包的造型：先开出12*12CM一块的正方形面片，中间涂一点蛋汁，然后将四个角往里面折进去，捏紧，然后在第二次发酵完毕后在中间挤上卡士达酱，再放上黄桃片（这个可以自由变化，可以放肉松、其他水果等）。

烤富烘焙(图)-diy烘焙加盟品牌-无锡烘焙加盟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.szgfxs.com）是一家从事“蛋糕店加盟，糕点加盟，面包店加盟，烘培坊加盟，奶茶店加盟”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“烤富烘焙”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使烤富烘焙在蛋制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！