

烤富面包烘焙 烘焙加盟排行 宿迁烘焙加盟

产品名称	烤富面包烘焙 烘焙加盟排行 宿迁烘焙加盟
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！

蜂蜜面包

【原料】高粉200克、鸡蛋液20克、蜂蜜30克、盐2克、酵母2克、牛奶110克、黄油20克。

【做法】

- 1、把所有的原料（除黄油外）揉成面团，宿迁烘焙加盟，我用的是面包机和面程序，15分钟后加入黄油，将面团揉到出筋膜后进行基础发酵。
- 2、发酵至2.5倍大时，分成四份，揉圆松弛15分钟。
- 3、将面团擀成椭圆形，底边压薄。卷成橄榄形，diy烘焙加盟，排入烤盘最后发酵至2倍大。
- 4、表面刷蜂蜜水（蜂蜜和水的比例是1：1）。
- 5、160度烤箱预热好后，底层，烘焙加盟店，烘烤20分钟左右。

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！

黄油面包

【原料】高粉300克、盐4克、糖30克、奶粉15克、鸡蛋一个、牛奶125克、酵母5克、黄油25克

【做法】

- 1、把面粉放入盆中，除黄油以外的原料混合，注意先酵母不要靠近盐；
- 2、把面合成面团后加如黄油继续揉面；
- 3、在案板上抓住面团一端，摔打，折叠后继续摔打，直到面团光滑可以拉出薄膜；
- 4、把面团放至温暖处发酵至两倍大；
- 5、把膨大的面团取出揉面，烘焙加盟排行，释放气体。然后分割成等分；
- 6、把分割的小面团滚圆，这样有利于形成面包的皮；
- 7、把面团放入预热好的烤箱二层继续发酵，（注意温度不要太高，不超过40度）烤箱里放入一小碗水；
- 8、等面团再次发酵到两倍大时，开始烘烤；
- 9、上下火180度，烤30分；
- 10、快好时在面包上刷奶油。

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！

蛋糕奶油做法

- 1.将蛋加入白糖粉，以打蛋器拌打使成起泡状，在此蛋的温度若太冷，可用四十度c的温水加温，较容易制作松软有弹性、好吃的蛋糕.
- 2.将过筛的低筋粉加入1的料中，以木杓拌匀.
- 3.将隔水溶化之牛奶、奶油倒入2料快速搅拌混合。在此若搅拌不够时，会使蛋糕成品气泡大而且口感粗糙，当搅拌过度时又会使蛋糕硬化，没有气泡
- 4.将3料倒入蛋糕模型约八分满，入一百八十度C烤箱中烘烤约30分钟.

烤富面包烘焙(图)-烘焙加盟排行-宿迁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.szfx.com）是从事“蛋糕店加盟，糕点加盟，面包店加盟，烘培坊加盟，奶茶店加盟”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：周斌。