

# 烤富蛋糕烘焙 有什么好的蛋糕加盟店 扬州蛋糕加盟

产品名称	烤富蛋糕烘焙 有什么好的蛋糕加盟店 扬州蛋糕加盟
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！

我们围绕客户的需求持续创新，与合作伙伴开放合作，在企业员工福利关怀、聚会庆典、商务活动定制、客户关系维护等方面为众多知名企业客户提供了优质的外包服务解决方案。

同时拥有现代化的中央工厂，集“生产”“配送”“销售”为一体，专业的品质管理制度，保证食品安全。

努力目標以每年20-30%的速度向全国快速扩张，生日蛋糕加盟店，到2018年连锁店数量将达到100家。

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！

### 蛋糕奶油做法一

1.将蛋清和蛋黄分别磕在两个蛋桶内。把白糖加入蛋黄中，用蛋糕刷向一个方向抽打，打至变稠上劲浮起，用同样方法将蛋白也抽打浮起，倒入蛋黄内，手工diy蛋糕加盟，要边倒边搅。再将精粉过筛后加入蛋糊内缓缓搅匀。再将烧开的奶油及香精水也加入蛋糕糊内轻轻地搅匀。

2.取30个蛋糕模(铁皮圆模或花模均可)，抹油或垫油纸，然后将蛋糕糊分别倒在模子内上笼蒸约5分钟左右即熟，下笼磕出，中心点一红点即成。

### 重奶油蛋糕

又称磅蛋糕、奶油蛋糕、布丁蛋糕。此类蛋糕所用的原料为面粉1磅（100%），奶油1磅（100%），注模面糊重量1磅（100%），所以称作磅蛋糕（poundcake）。

主要特点：油脂用量最低40%，最高100%，泡打粉用量0—2%。蛋糕组织紧密，颗粒细腻。烘烤用中温（162—190℃）。面粉和鸡蛋是任性原料，由于奶油和糖是柔性原料，故此类蛋糕松软可口，解决了蛋糕任性过大的缺点。重奶油蛋糕所使用的原料成分很高，有什么好的蛋糕加盟店，成本较其他类的蛋糕昂贵，所以是属于较高1级的蛋糕。

### 轻奶油蛋糕

油脂用量最低30%，扬州蛋糕加盟，最高60%。泡打粉用量最低4%，最高6%。蛋糕组织松软，颗粒粗糙。烘烤用高温（190—232℃）。

烤富蛋糕烘焙(图)-有什么好的蛋糕加盟店-扬州蛋糕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](http://www.szgfxs.com)）是江苏苏州,蛋制品的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在烤富烘焙领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创烤富烘焙更加美好的未来。