

# 面包坊加盟电话 面包坊加盟 烤富面包烘焙

产品名称	面包坊加盟电话 面包坊加盟 烤富面包烘焙
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！

维也纳巧克力杏仁蛋糕的由来

Hotel Imperial开幕于公元1873年，曾经是权贵的集中地方，从帝国时期的“k.u.k Hof-imperial”到后来“Hotel Imperial”一直都是奥地利醉好的旅馆，1994年更被评选为世界醉好的饭店之一。

这里还有一个小传说，面包坊加盟价格，当年为了庆祝饭店的开幕并彰显皇帝Franz-joseph的荣耀，一糕饼师傅Xaver Loibner所烘焙出来的特殊口感的蛋糕，不仅得到皇帝的喜爱，更将之命名为“Imperial Torte”，且被视为“甜密的问候”。细细地品尝，首先，您会尝到蛋糕外层的可口的牛奶巧克力伴随着甜美的杏仁味在舌尖缓缓融化，接着蛋糕中的碎杏仁充满您的味觉，并随着丝丝可可亚的香味释出，完美而细腻的留在口中。

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！

西亚

西亚各国的面包，使用酵母菌，但并不等到充分发酵，就做成薄薄的面饼烧烤。

印度

以印度为中心的部分地区在（面包叫作Naan）制作面包时，知名面包坊加盟，并不使用酵母菌。ji督教的

圣餐（东正教除外）用不发酵的面团烤制面包。

## 拉丁语族

拉丁语的还有西班牙语的“Pan”，葡萄牙语的“pão”，意大利语的“Pane”，以及法语的“Pain”。

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！

## 面包发展史

面包是一种把面粉加水和其它辅助原料等调匀，面包坊加盟，发酵后烤制而成的食品。早在1万多年前，西亚一带的古代民族就已种植小麦和大麦。那时是利用石板将谷物碾压成粉，与水调和后在烧热的石板上烘烤。这就是面包的起源，但它还是未发酵的“死面”，也许叫做“烤饼”更为合适。大约与此同时，北美的古代印地安人也用橡实和某些植物的籽实磨粉制作“烤饼”。

大约在公元前3000年前后，古埃及人最先掌握了制作发酵面包的技术。最初的发酵方法可能是偶然发现的：和好的面团在温暖处放久了，受到空气中酵母菌的侵入，导致发酵、膨胀、变酸，再经烤制便得到了远比“烤饼”松软的一种新面食，这便是世界上最早的面包。古埃及的面包师最初是用酸面团发酵，后来改进为使用经过培养的酵母。

面包坊加盟电话-面包坊加盟-烤富面包烘焙(查看)由苏州烤富烘焙管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。苏州烤富烘焙管理有限公司（[www.szxfxs.com](http://www.szxfxs.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蛋制品具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!