

# 面包坊加盟店 面包坊加盟 烤富烘焙坊

产品名称	面包坊加盟店 面包坊加盟 烤富烘焙坊
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

### 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%），面包坊加盟，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，知名面包坊加盟，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，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%，最高60%。泡打粉用量最低4%，面包坊加盟店，最高6%。蛋糕组织松软，颗粒粗糙。烘烤用高温（190—232℃）。

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

今天的面包大多数是由工厂的自动化生产线生产的。由于在面粉的精加工研磨过程中维生素损失较多，所以美国等国家在生产面包时经常添加维生素、矿物质等。另外，不少人认为保留麸皮和麦芽对健康更有好处，因此粗面包又再度流行。

在中国的沿海地区，面包经过近二十年的连锁品牌的经营推广，终于已经从点心的概念，走入主食类和

生活必需品的阶段，这是一个非常值得注意的现象。但面包的品质在这些年里并没有得到很好的提高，并且有因为原物料和人力的提升而被刻意的品质下降。面包的个性化区域平庸，这在将来的面包产业的发展，将是需要重新定义和修正的。

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！

## 肉松花式面包

### 【材料】

牛奶164克，品牌面包坊加盟，鸡蛋一个，糖16克，盐4克，橄榄油26克，高筋面粉290克，酵母3克

烤箱：客浦TO5306 烤箱中层，175度，20分钟

### 【做法】

- 1、所有材料放入柏翠面包机，揉面至完全阶段，进行发酵。
- 2、发酵至两倍大，取出，分成六个小面团，松弛一刻钟。
- 3、将各个小面团擀薄，裹入肉松，捏紧。
- 4、面团压薄，用刀切5个裂口，进行最后发酵。
- 5、发酵至两倍大，取出刷上蛋液，放进预热好的烤箱，20分钟即可。

面包坊加盟店-面包坊加盟-烤富烘焙坊(查看)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)是从事“蛋糕店加盟，糕点加盟，面包店加盟，烘焙坊加盟，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。