

品牌面包坊加盟 面包坊加盟 烤富烘焙

产品名称	品牌面包坊加盟 面包坊加盟 烤富烘焙
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

所谓面包，就是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，知名面包坊加盟，再加入水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，然后再以烘、烤、蒸、煎等方式加热制成的食品。

通常，我们提到面包，大都会想到欧美面包或日式的夹馅面包、甜面包等。其实，世界上还有许多特殊种类的面包。世界上广泛使用的制作面包的原料除了黑麦粉、小麦粉以外，还有荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面包经酵母发酵，在烘烤过程中变得更加蓬松柔软；还有许多面包恰恰相反，用不着发酵。尽管原料和制作工艺不尽相同，它们都被称为面包。

面包又被称为人造果实，品种繁多，各具风味。

面包是高热量碳水化合物食品，多吃容易肥胖。

温度高时较为松软好吃，品牌面包坊加盟，低温的状态下会变硬，风味口感都会差很多。

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，面包坊加盟电话，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.

苏州烤富烘焙管理有限公司欢迎您来电咨询！

面包吃法

面包美味，想起来都馋，可是正减肥的MM却对它望眼欲穿，面包坊加盟，告诉大家如何巧吃面包，从而达到减肥效果。

将吐司烤得酥脆

与白色柔软的吐司相比较，吃烤得酥脆的吐司其咀嚼次数自然增加。因为咀嚼而刺激饱腹中书神经，吃少量即可获得饱腹感。刚出炉的面包不宜马上吃，因为此时面包还在发酵，马上吃容易得wei病，面包出炉后应至少放上两个钟头才吃比较安全。

吃含有膳食纤维的面包

肠胃不好的人不宜吃过多的面包，因为其中的酵母很容易造成胃酸。膳食纤维面包倒是不错选择，因为膳食纤维会抑制身体中糖分及脂肪的吸收，防止肥胖。

品牌面包坊加盟-面包坊加盟-烤富烘焙(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.szfxs.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!