

烤富蛋糕烘焙 diy烘焙加盟 扬州烘焙加盟

产品名称	烤富蛋糕烘焙 diy烘焙加盟 扬州烘焙加盟
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！

蛋糕上奶油的制作方法

- 1.三根筷子准备打蛋清 打几下会出现大泡泡 这个时候就要放食材了
- 2.为了突出甜，放一点点盐 一勺糖 继续打继续打继续打...有点稠时再放一勺糖，继续打大约15分钟后，就会变成奶油状，而且筷子上的不会掉下来，这个过程比较关键。
- 3.15分钟连续打，不是闹着玩的，很痛苦滴 蛋黄里放两勺糖 3勺冒尖的面粉 6勺牛奶 搅拌好 倒入一半奶油状的蛋清。

注意：上下搅拌也就是从底下往上翻搅而不是打圈 搅拌均匀后再倒入另一半奶油状蛋清，上下搅拌好。

- 4.电饭煲按下煮饭键预热1分钟后拿出，锅有点热就可以 倒入少许油，均匀涂在锅内，以防粘锅。

- 5.倒入搅拌好的东西，diy烘焙加盟店，然后摔几下锅，把气泡震出来
按下煮饭键，2分钟左右会自动跳到保温档，这时用毛巾捂住通风口，闷20分钟
然后再按下煮饭键，20分钟后就OK啦。

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！

奶油蛋糕营养价值

奶油是西方国家及东方一些工业发达国家人们的主要食物。从牛奶中提取奶油称天然奶油。它虽有一定的营养价值但含有较高的胆固醇，且每100斤牛奶才能提炼一斤奶油，十分昂贵。人们食用的奶油只有一小部分是天然奶油，绝大部分为第二代氢化奶油。这种以植物油为原料，采用油脂氢化技术生产出来的奶油降低了部分胆固醇含量，也能在更大范围内大规模生产。但它失去了植物油中的宝贵营养成分亚油酸，又含有对人体健康有害的反式脂肪酸。根据目前有报道的反式脂肪酸的危害，主要表现在反式脂肪酸与心血管疾病的关系上。像人造奶油中的反式脂肪酸会降低人体有益的高密度脂蛋白胆固醇的含量，增加有害的低密度脂蛋白胆固醇。一旦提高了血液中低密度脂蛋白胆固醇浓度，diy烘焙加盟，就可能诱发心脑血管疾病、动脉阻塞硬化，以及糖尿病、乳腺ai和老年？呆症等疾病。

美国、丹麦、瑞典、德国等西方国家禁用、限用含有反式脂肪酸的人造奶油。丹麦首先立法，规定油脂中的反式脂肪酸超过2%就被禁止使用。美国纽约市则立法规定，烘焙加盟哪家好，从2007年起在两万余家饭店禁用反式脂肪酸油脂，到2008年7月1日止，全市所有餐饮企业完全封杀含有反式脂肪酸的食品。此后，荷兰、瑞典、德国、加拿大等国也先后制定了限制标准。

尽管至今尚未有可用的科学数据，无法建立食品中反式脂肪酸的安全含量，但可以肯定的是，越少摄入反式脂肪酸，越有利健康。孕妇、需要哺乳的新妈妈和儿童等特殊人群，就尽量减少反式脂肪的摄入。换句话说，少吃含反式脂肪酸的人造奶油食品。

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，扬州烘焙加盟，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，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。

烤富蛋糕烘焙(图)-diy烘焙加盟-扬州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)位于苏州市金门路1072号(金门国际商城A幢A4、A5商铺)。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前烤富烘焙在蛋制品中享有良好的声誉。烤富烘焙取得全网商盟认证,标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。烤富烘焙全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。

。