

烤富面包烘焙 面包坊加盟店 江苏面包坊加盟

产品名称	烤富面包烘焙 面包坊加盟店 江苏面包坊加盟
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！

特殊种类的面包：

【丹麦式面包】所含的油脂数倍于白面包，约30%的油脂及裹入用馅，足以补偿在寒冷地区工作所消耗的热量，当我们知道脂肪的氧化必须与糖类配合，所以我们每日必需同时摄取适量的脂肪和糖类才合营养的原则。

【甜面包】美丽的外表和香甜可口的滋味，是这类面包的特点，江苏面包坊加盟，一般在制作时都加入鸡蛋和馅，面包坊加盟店，因此也就供给了大部分的维生素和矿物质。

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！

婚礼蛋糕的由来

婚礼蛋糕，据传最早出现在古罗马时代。蛋糕一词则出自英语，面包坊加盟费用，其原意是扁圆的面包，同时也意味着“快乐幸福”之意。

古代时富家子弟举办婚礼时，都要做一只特zhi的蛋糕，不仅在婚宴上新郎新娘一

起吃，面包坊加盟多少钱，而且也请来贺喜的客人们吃蛋糕。客人们期望自己也能分享新婚夫妇的幸福。因此，那时蛋糕是放在新娘头上被切开的。

在欧洲被邀请参加婚礼的客人还有这样一个习惯：把各自带来的放入香料的面包高高地堆在桌子上，让

新郎新娘在“面包山”的两侧，隔山交吻。这时的面包山也象征着幸福。

最初蛋糕的做法与面包没有什么两样，把牛奶与面粉揉在一起做成扁圆形就是蛋糕了。

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！

面包种类

主食面包：主食面包，顾名思义，即当作主食来消费的。主食面包的配方特征是油和糖的比例较其他的产品低一些。根据国际上主食面包的惯例，以面粉量作基数计算，糖用量一般不超过10%，油脂低于6%。其主要根据是主食面包通常是与其他副食品一起食用，所以本身不必要添加过多的辅料。主食面包主要包括平项或弧顶枕形面包、大圆形面包、法式面包。

烤富面包烘焙(图)-面包坊加盟店-江苏面包坊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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！