

好蛋糕烘焙店加盟 蛋糕烘焙 烤富烘焙

产品名称	好蛋糕烘焙店加盟 蛋糕烘焙 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

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！

注意事项

市里的食物越来越丰富了，选购食品的消费者们却越来越糊涂了。面对着满货架的商品，眼花缭乱之余，不知道如何挑选。就让我们来看一看，面包选购要点在哪里：

面包挑硬不挑软

据营养专家介绍，真正健康的面包应该符合“硬、淡、粗”的特点。这是因为：

首先，从热量上说，越硬的面包热量越低。

其次，从原料上来说，面包也是高盐食品，蛋糕烘焙加盟，尽量选择口味“淡”一点的面包。

最后，从健康角度来讲，口感较“粗”、含有大量膳食纤维的全麦面包是不错的选择，此类面包既有助于降di血脂，又能通便。

特别当你把面包作为早餐中的一员时，更要注意好的硬的面包对于身体健康的重要性。

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！

法国常识

【法国面包的来源及演化】事实上我们常见的法国面包的形状奠定大约也只有一百年的时间，一条标准的法国面包大约70公分长，有一层脆口的金黄外皮（有点像烤鸭），法国面包被世人认为是法国的经典鲜明象征，但在法国，法国面包则被视为是巴黎的象征。

【公元15世纪】当时，法国的面包还是作成圆形的，这种圆形的面包法语称为boules。由boulangier这个字引申而来。这种面包很大，呈圆形，蛋糕烘焙加盟费用，外皮很厚，知名蛋糕烘焙店加盟，内蕊坚实，蛋糕烘焙，当时的盐很昂贵，所以面包没有加盐。面包是一般民众的主食，这种棕色粗糙的全麦面包是由好几种面粉制成的，来源自然是当地常见的谷物。

面包区分

国家区分

除了前述分类一中的面包，还有些面包是某些国家特产的，具有国家或地区特色：

1. 英国：英国面包以复活节十字面包（Hot cross buns）和香蕉面包（Banana bread）闻名。
2. 丹麦：丹麦面包（Danish pastry）以表面浓厚的糖汁闻名，特点是甜腻而且热量高。
3. 德国：椒盐8字面包（Brezel）或称Pretzel。
4. 法国：法式长棍面包（Baguette）
5. 中国：中式面包

知名蛋糕烘焙店加盟-蛋糕烘焙-烤富烘焙(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）为客户提供“蛋糕店加盟，糕点加盟，面包店加盟，烘培坊加盟，奶茶店加盟”等业务，公司拥有“烤富烘焙”等品牌。专注于蛋制品等行业，在江苏苏州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：周斌。