

烤富蛋糕烘焙 生日蛋糕加盟连锁 宿迁蛋糕加盟

产品名称	烤富蛋糕烘焙 生日蛋糕加盟连锁 宿迁蛋糕加盟
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！

法国常识

【公元17世纪后期】法国国王路易十四嗜食精制的白面包，为要供应国王的需要，谷物去糠去麸的精制技术在此时期渐发展出来。在当时，只有城市才有贩卖以精制面粉制作的白面包，因此白面包也成为了身份地位的表征，贵族们从此再也不接受白面包以外的面包。

【公元18世纪】出现了细长的面包，就是今日法国面包的雏形，这种面包因为面包外皮的比例更高，使用爱吃面包脆皮的巴黎人趋之若鹜。同时归功于酵母的添加技术，面包的外皮因此更加金黄脆口，也因为揉面的机械被发展出来，面包师傅的工作更快更有效率，两相交互作用之下，使得法国面包迅速普及。但在此时乡下的人民仍然在食用传统又大又圆的面包，直到二十世纪初，长型的法国面包才广泛的为乡间的人民接受。

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！

面包起源

“埃及奴隶睡着了，宿迁蛋糕加盟，发明了面包”。

传说公元前2600年左右，有一个为主人用水和上面粉做饼的埃及奴隶，一天晚上，饼还没有烤好他就睡着了，炉子也灭了。夜里，生面饼开始发酵，膨大了。等到这个奴隶一觉醒来时，生面饼已经比昨晚大了一倍。他连忙把面饼塞回炉子里去，他想这样就不会有人知道他活还没干完就大大咧咧睡着了。饼烤好了，它又松又软。也许是生面饼里的面粉、水或甜味剂（或许就是蜂蜜）暴露在空气里的野生酵母菌或xi菌下，当它们经过了一段时间的温暖后，烘培蛋糕加盟，酵母菌生长并传遍了整个面饼。埃及人继

续用酵母菌实验，成了世界上第壹代职业面包师。

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，鸡蛋一个，糖16克，盐4克，橄榄油26克，高筋面粉290克，生日蛋糕加盟店，酵母3克

烤箱：客浦TO5306 烤箱中层，175度，生日蛋糕加盟连锁，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。

烤富蛋糕烘焙(图)-生日蛋糕加盟连锁-宿迁蛋糕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.szkfxs.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！