

面包坊加盟费用 面包坊加盟 烤富烘焙

产品名称	面包坊加盟费用 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

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！

蜂蜜面包

【原料】高粉200克、鸡蛋液20克、蜂蜜30克、盐2克、酵母2克、牛奶110克、黄油20克。

【做法】

- 1、把所有的原料（除黄油外）揉成面团，我用的是面包机和面程序，15分钟后加入黄油，将面团揉到出筋膜后进行基础发酵。
- 2、发酵至2.5倍大时，面包坊加盟多少钱，分成四份，揉圆松弛15分钟。
- 3、将面团擀成椭圆形，知名面包坊加盟，底边压薄。卷成橄榄形，排入烤盘最后发酵至2倍大。
- 4、表面刷蜂蜜水（蜂蜜和水的比例是1：1）。
- 5、160度烤箱预热好后，底层，烘烤20分钟左右。

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！

俄罗斯

面包是俄罗斯重要的主食，俄国人吃汤习惯配面包，因此，面包坊加盟，点汤后服务生常问要不要面包

(一般而言不会太贵)。语中面包既是指食品，又是指好客。俄罗斯民间有这样的信仰，即“善待客人，客人便不会愧对主人”。也许正是基于此，俄罗斯人自古以来都保持着热情好客的传统美德。古往今来，他们将俄罗斯面包和盐作为迎接客人的最高礼仪，以表示自己的善良慷慨。作为迎客的象征，他们将面包和盐放在餐桌最显著的位置上，以此表示对来客的欢迎。这一风俗习惯，在俄罗斯人的迎宾礼中体现得最为明显。随便拜访哪一位俄罗斯人家，只要一进门，主人便邀请你去厨房吃点儿什么，面包坊加盟费用，而几乎每家的餐桌上总要放些面包。最有趣的是，这种传统待客的风俗已经作为俄罗斯国家的迎宾礼。每当外国首脑来访，俄罗斯姑娘便端着新出炉的面包和盐款款走上前，请客人品尝。

俄罗斯面包分黑面包()与白面包()两种。面包种类不仅很多，且风味俱全。形状有长的、扁的、方的、圆的各式各样，最普通的面包被称为“巴顿”，销售量最大，其次是黑面包。

蛋糕的起源

最早的蛋糕是用几样简单的材料做出来的。

这些蛋糕是古老宗教神话与奇迹式迷信的象征。早期的经贸路线使异国香料由远东向北输入，坚果、花露水、柑橘类水果、枣子与无花果从中东引进，甘蔗则从东方国家与南方国家进口。

在欧洲黑暗时代，这些珍奇的原料只有僧侣与贵族才能拥有，而他们的糕点创作则是蜂蜜姜饼以及扁平硬饼干之类的东西。慢慢地，随着贸易往来的频繁，西方国家的饮食习惯也跟着彻底地改变。

从十字军东征返家的士兵和阿拉伯商人，把香料的运用和中东的食谱散播。在中欧几个主要的商业重镇，烘焙师傅同业公会也组织了起来。而在中世纪末，香料已被欧洲各地的富有人家广为使用，更增进了想象力丰富的糕点烘焙技术。等到坚果和糖大肆流行时，杏仁糖泥也跟着大众化起来，这种杏仁糖泥是用木雕的凸版模子烤出来的，而模子上的图案则与宗教训诫多有关联。

蛋糕最早起源于西方，后来才慢慢的传入中国。

面包坊加盟费用-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。面包坊加盟费用-面包坊加盟-烤富烘焙(查看)是苏州烤富烘焙管理有限公司(www.szkfxs.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：周斌。