

烤富烘焙 面包坊加盟电话 徐州面包坊加盟

产品名称	烤富烘焙 面包坊加盟电话 徐州面包坊加盟
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

面包在各个国家的语言表述方式

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！

斯拉夫语族

俄语和白俄罗斯语都是 ，乌克兰语 ，保加利亚语

日本

日语在明治初年（1868年）之前，以“蒸饼”、“麦饼”、“麦面”、“面包”来表記。现代日本语则使用“パン”（pan）之片假名表記。“パン”（pan）源自于葡萄牙语的“pão”。大约是在17世纪，到日本的葡萄牙人把面包及其名称带入日本。另，“pão”又源自拉丁语的“Panis”。

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！

香辣咖哩面包

【材料】高筋面粉240克、低筋面粉60克、水120克左右、奶油30克、酵母7克、砂糖20克、食严5克、鸡蛋50克、起酥油210克

【制作步骤】

1. 将酵母放入容器内，加入1-2汤匙温水搅拌均匀；
2. 将蛋放在另一容器内打散，一边搅拌一边加入水、糖、盐，搅拌至糖完全溶化；
3. 加入高粉、低粉、酵母水搅拌成团；
4. 移到工作台加入奶油拌匀；
5. 用手来回揉搓，面包坊加盟电话，稍有筋度即可；
6. 完成后把面团放入发酵箱，在22度-25度的环境中松弛20分钟（第壹次发酵我是在锅里烧一点水，水烧到微微地起泡，关火，然后在上面放一个架子，把放着面团的容器置于其上，盖上盖子，品牌面包坊加盟，约20分钟左右就发起来了）；
7. 用薄膜胶纸包好放入冷柜冷藏约1-4小时；
8. 从冷柜取出后，先让面团放置回温，再用擀面棍擀开成2cm厚的长方形；
9. 再下来就是叠被子了，总共叠三次，叠好之后冷藏15-20分钟，最后一次30分钟，然后再拿出来擀开成方形面片，面包坊加盟多少钱，然后按照自己想要的式样进行造型，造型完毕进行第二次发酵，我这边天气已经很热了，所以置于室温下约40分钟就可以了；
10. 二次发酵完毕后，在面片上刷上蛋汁（不要涂在切口上），烤箱200度（先预热）烤18-20分钟；
11. 关于黄桃面包的造型：先开出12*12CM一块的正方形面片，中间涂一点蛋汁，然后将四个角往里面折进去，捏紧，然后在第二次发酵完毕后在中间挤上卡士达酱，再放上黄桃片（这个可以自由变化，可以放肉松、其他水果等）。

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，分成四份，揉圆松弛15分钟。
- 3、将面团擀成椭圆形，底边压薄。卷成橄榄形，徐州面包坊加盟，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。

烤富烘焙(图)-面包坊加盟电话-徐州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.szfxs.com)是从事“蛋糕店加盟,糕点加盟,面包店加盟,烘培坊加盟,奶茶店加盟”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:周斌。