

diy 烘焙 加盟 烘焙加盟 烤富面包烘焙

产品名称	diy 烘焙 加盟 烘焙加盟 烤富面包烘焙
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

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

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！

面包在政治上有着重要意义。19世纪英国，面包价格飞涨，英国通过颁布谷物法藉以“保护”英国农夫及地主免受来自从生产成本较廉宜的外国所进口的谷物的竞争。13世纪的面包和麦酒法令（Assize of Bread and Ale），diy 烘焙 加盟，是中世纪的一部重要面包法案，对短斤少两的面包师设置重罚规定，直到《大宪章》出现前的半个世纪。

相比之下，diy烘焙加盟店，在亚洲各地区大米取代面包成为了最重要的主食，大米也包含大部分文化象征和内涵。过去，在中国南方，米饭是饭桌上的基本组成部分，而在中国中部和北部，则是把小麦作为主食（因为只有在中国南部温暖的亚热带气候适合种植水稻）。

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！

面包颜色区分

- 1.白面包：制作白面包的面粉磨自麦类颗粒的核心部分，由于面粉颜色白故此面包颜色也是白的。
- 2.褐色面包：制作该种面包的面粉中除了麦类颗粒的核心部分，还包括胚乳和10%的麸皮。
- 3.全麦面包：制作该面包的面粉包括了麦类颗粒的所有部分，因此这种面包也叫全谷面包，烘焙加盟，面包颜色比前述褐色面包深。主要食用地区是北美。
- 4.黑麦面包：面粉来自黑麦，内含高纤维素，面包颜色比全麦面包还深。主要食用地区和国家有：北欧、德国、俄罗斯、波罗的海沿岸、芬兰。
- 5.酸酵面包：一般都是含有饱和脂肪酸、或者碳水化合物含量较高的面包。
- 6.无发酵面包：一般用于宗教仪式。

diy 烘焙 加盟-烘焙加盟-烤富面包烘焙(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，烘焙坊加盟，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。