

烤富烘焙 全国面包店加盟 宿迁面包店加盟

产品名称	烤富烘焙 全国面包店加盟 宿迁面包店加盟
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！

面包发展史

现今发现的世界上醉早的面包坊诞生于公元前2500多年前的古埃及。大约在公元前13世纪，摩西带领希伯来人大迁徙，将面包制作技术带出了埃及。至今，在犹太人的“逾越节”时，仍制作一种那里叫做“马佐（Matzo）”的膨胀饼状面包，以纪念犹太人从埃及出走。公元2世纪末，罗马的面包师行会统一了制作面包的技术和酵母菌种。他们经过实践比较，选用酿酒的酵母液作为标准酵母。

在古代漫长的岁月里，白面包是上层权贵们的she侈品，全国十大面包店加盟，普通大众只能以裸麦制作的黑面包为食。直到19世纪，面粉加工机械得到很大发展，小麦品种也得到改良，面包才变的软滑洁白了。

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！

奶油蛋糕分两种：重奶油蛋糕；轻奶油蛋糕。

重奶油蛋糕：又称磅蛋糕、奶油蛋糕、布丁蛋糕。此类蛋糕所用的原料为面粉1磅(100%)，奶油1磅(100%)，注模面糊重量1磅(100%)，所以称作磅蛋糕(poundcake)。

轻奶油蛋糕：油脂用量醉低30%，醉高60%。泡打粉用量醉低4%，醉高6%。蛋糕组织松软，宿迁面包店加盟，颗粒粗糙。烘烤用高温(190-232)

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！

乳酪面包

【材料】

全麦面包2片·沙拉酱1匙·沙拉叶数片·乳酪片50克·黄瓜1/3条·盐

【做法】

1. 在面包片上涂抹沙拉酱。将清洗过的沙拉叶和乳酪铺在面包上。
2. 接着先切下数薄片的黄瓜，十大面包店加盟，摆在起司上。再把剩余的黄瓜切成厚片，全国面包店加盟，撒上盐和胡椒，铺在盘子的边缘及面包旁。

给上班族的建议：

用相同的材料可制作乳酪三明治。携带时，黄瓜片另外包装。

烤富烘焙(图)-全国十大面包店加盟-宿迁面包店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.szgfxs.com）在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，烤富烘焙一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：周斌。