

# 蛋糕加盟品牌排行榜 蛋糕加盟 烤富烘焙坊

产品名称	蛋糕加盟品牌排行榜 蛋糕加盟 烤富烘焙坊
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

### 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。

所谓面包，就是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，再加入水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，手工diy蛋糕加盟，然后再以烘、烤、蒸、煎等方式加热制成的食品。

通常，蛋糕加盟品牌排行榜，我们提到面包，大都会想到欧美面包或日式的夹馅面包、甜面包等。其实，世界上还有许多特殊种类的面包。世界上广泛使用的制作面包的原料除了黑麦粉、小麦粉以外，还有

荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面包经酵母发酵，在烘烤过程中变得更加蓬松柔软；还有许多面包恰恰相反，用不着发酵。尽管原料和制作工艺不尽相同，它们都被称为面包。

面包又被称为人造果实，品种繁多，各具风味。

面包是高热量碳水化合物食品，多吃容易肥胖。

温度高时较为松软好吃，蛋糕加盟，低温的状态下会变硬，风味口感都会差很多。

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，85度c蛋糕加盟条件，酵母3克

烤箱：客浦TO5306 烤箱中层，175度，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。

蛋糕加盟品牌排行榜-蛋糕加盟-烤富烘焙坊(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)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。