

面包改良剂如河添加 面包改良剂 山东五丰生物

产品名称	面包改良剂如河添加 面包改良剂 山东五丰生物
公司名称	山东五丰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州（禹城）高新技术产业开发区友谊街以南东二环以东
联系电话	13256273978 13256273978

产品详情

面包制作不好的原因

面包制作不好的原因

- 1.酵母用量不够或过期;
- 2.搅拌不足或过度;
- 3.面团温度太低或太高且发酵过久;
- 4.面粉筋度不够;
- 5.油、糖和盐的用量太多;
- 6.最后发酵时间不足;
- 7.面粉是新粉或储存过久。
- 8.没有添加面包改良剂

解决方法:1.酵母要根据气候来适当添加，冬天可适当多点，另要注意酵母买回来时有没有松包或漏气，面包改良剂如河添加，否则都会影响发酵，导致面包体积不够大;

- 2.搅拌面团时要注意观察，切记不要搅拌不足或过度，一般在搅拌至面筋充分扩展后即可;
- 3.面团温度可用水温来调节，冬天可用适当温水和面，而夏天则要加冰水或冰块调节;
- 4.如制作甜面包，面粉筋度达到28%以上就可以，而吐司等主食包则要32%以上的面筋;

5.配方比例要平衡，面包改良剂成份，油、糖是弱性材料，面包改良剂，太多会导致面包收缩或塌陷，而盐用量过多则会抑制面包的发酵，导致面包体积不够；

6.面包最后醒发要根据面包的种类而定，甜面包时间较短，而吐司和大方包则需更长的时间，醒发过程中还需注意温度和湿度，否则将直接影响面包的体积大小；

7.面包粉建议是在出厂半个月之后再用于生产。

8.可添加五丰（亿发）面包改良剂或五丰比优特面包改良剂。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东五丰生物科技有限公司

面包机做的面包松软的小技巧

面包机做的面包松软的小技巧

面包机做面包不好吃主要是组织硬，皮厚。克服这几点就可以做出好面包。首先一定要用高筋面粉，这样出的面筋才能形成面包组织，不会象发糕一样。以后就是关键，用锡纸把加热管包起来，这样上色浅皮薄松软。

做面包前要多一个步骤，做汤种——从材料中分一勺面粉和大半的清水或牛奶出来，搅匀，然后隔水加热，面包改良剂放多少，一边加热一边搅，直到成面糊为止~这个叫汤种。（偷懒的方法，直接把稀饭当汤种用，当然方子里要扣除相当量的清水或牛奶）

把汤种和其他的材料一起丢进面包机，按正常程序操作，做出来的就好很多！！

为什么面包表皮太厚？

原因:1.糖、奶粉和油脂的用量不够，鸡蛋用量又过多；

2.面粉筋性太强；

3.基本发酵时间过长；

4.最后发酵时间不足；

5.最后发酵箱湿度不足或过高；

6.烘烤温度过低或时间过长。

解决办法:1.糖、奶粉、油脂和鸡蛋都是容易上色的原料，添加多会导致表皮有厚厚的一层；

- 2.面粉筋性不能太高，主要是甜面包，可添加10%~20%的低筋粉;
- 3.基本发酵时间要控制好，特别是夏天，一般在30分钟左右;
- 4.最后醒发时间约在1至1.5小时左右，如醒发不够用手触摸不会有轻微自然的晃动;
- 5、最后发酵相对湿度应控制在75%~80%之间;
- 6、烘烤炉温要掌握恰当，在180~200 之间，忌低温长时间的烘烤

欢迎选购山东五丰（亿发）面包改良剂。

面包改良剂如河添加-面包改良剂-山东五丰生物由山东五丰生物科技有限公司提供。山东五丰生物科技有限公司（www.sdwfsw.com）为客户提供“复配膨松剂,改良剂,裹粉（脆炸粉,预拌粉）”等业务，公司拥有“五丰,亿发”等品牌。专注于其它等行业，在山东德州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。同时本公司（www.mianbaogailiangji.com）还是从事山东面包改良剂，山东复合面包改良剂，山东面包柔软剂的厂家，欢迎来电咨询。