

有名的和菓子加盟 名菓日本糕点 天津和菓子加盟

产品名称	有名的和菓子加盟 名菓日本糕点 天津和菓子加盟
公司名称	河南省名菓食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼
联系电话	13037590006

产品详情

和菓子是日本特色的传统美食之一

和菓子（わがし）是日本特色的传统美食之一，是所有传统日式糕饼和甜点的统称。【和】取自于日本大和民族的【和】字，【菓】则是由水果的【果】字而来，加草字头则表明点心中加入草本植物或水果、坚果制成。据记载，的和菓子就是树上结的果实，进入绳文时代后期，日本人掌握了干燥、蒸煮、粉碎谷物的加工技术，“餅”（一种类似年糕的点心和“团子”（即面丸子、团子）就此出现，被公认为日式点心的起源。

日式面包使用的材料非常丰富javascript:;

虽然日式面包使用的材料非常丰富，但实际上，分割到每个面团上的成本是比较少的。相较于一些欧式面包、法式面包、天然酵母面包来说，其成本会低很多。因为成本低，所以售卖时的定价就不会太贵。面包在大多数国内消费者眼中，始终是一种非主食类的甜品。人们不会花费大量的金钱去购买。对于比较平价的日式面包，无论在一线城市还是在一些县级市当中，都会有很大的销售量。而对于开店的老板来说，初期投入以软质面包为主的话，天津和菓子加盟，在材料的成本上就能够得到一定控制。所以无论是顾客还是面包店主，都非常偏爱日式面包。

日式浓香炼乳蛋糕配料牛奶135g、糖20g、炼乳15g、盐3g、酵母3g、黄油20g
炼乳酱：黄油20g、炼乳20g
制作步1. 将牛奶，礼品和菓子加盟，炼乳，酵母放入厨师机桶中2. 加入面粉，烘培和菓子加盟，糖，盐，注意糖和盐需要对角放不能接触，开始启动揉面程序，低速成团，中速搅打3. 出现易破的厚膜准备加入黄油，加入软化好的黄油，开始继续揉面程序，同样低速成团，中速搅打4. 出现薄不易破的膜后，整理成光滑的面团放入碗中开始一发，26度发酵到手指戳孔洞口不回缩即可5.

发酵完成后取出面团排气后慢慢擀成长方形，用刮板切成4等分

有名的和菓子加盟-名菓日本糕点-天津和菓子加盟由河南省名菓食品有限公司提供。河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！