

永福海岸麵包簡介



您好:

一直以來永福海岸所做的麵包就是以無油無蛋無奶的麵團來製作

現在更使用永福古法製的海鹽與加入老麵增加麵包的風味

最近朋友提醒我沒特別廣告很多人不知我的麵包有何不同

其實早在多年前考麵包烘焙執照時,就驚訝的發現,制式的台式麵包固定配方一定要加酥油,益麵劑,乳化劑,奶粉,雞蛋等以確保麵包酥軟蓬鬆保持水分

但這幾種材料因製程看不見很難了解真正的內容(如氫化油,塑化劑,抗生素,假油假奶等顧慮)我做給家人吃不安心 更不想賣給別人

於是幾經試驗水與麵粉的比例與溫度及發酵時間的控制

終於找回最單純的麵包製作 且不使用油蛋奶及任何化學添加物

至於麵包的內餡材料我則大部分都以原物料自製(如紅豆泥辣椒醬芭蕉乾蕃茄乾,大蒜醬香草..等)但少部份則還是要依賴美國葡萄乾核桃紐西蘭的安佳牌起士與台畜的德腸來幫忙,不過未來我會更朝向儘量始用長濱本地的友善食材(目前已有芭蕉蕃茄辣椒香草海鹽)邁進

永福海岸的麵包許多人說吃了牙口不酸,胃很舒服,有幸福感

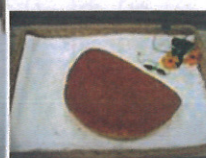
其實這沒什麼神秘 就只是回到單純與自然

但因它無化學加持 因此常溫下三日就一定準備發霉

市面上含有多油脂及益麵劑乳化劑的麵包通常直接吃就很鬆軟(甚至冰的吃也毫不費力)水分也不隨時間流失,永福海岸的麵包則是要嚼一嚼的....且會隨時間自然的流失水分...因此永福海岸的麵包如當天沒吃完就請您得做些功課(如目錄第二頁的方法)讓水分補充,那麼就還是可以吃到麵包如剛出爐的芬芳美味~現代社會雖講究速成 但我們終就得花些時間來照顧自己

祝 大家健康 永遠幸福

永福珮芳敬上



永福海岸

素天然

海永
岸福

鄉村麵包

永福海岸的麵包均為無蛋、奶、油的純素麵糰 訂購人：

品名	價格	數量	合計
雜糧麵包(素)	80 元		
葡萄乾核桃雜糧(素)	100 元		
核桃歐式雜糧(素)	100 元		
迷迭香核桃雜糧(素)	100 元		
香蒜雜糧(奶素)	100 元		
芭蕉核桃雜糧(素)	140 元		
起士德腸雜糧(葷)	140 元		
香草乾酪雜糧(奶素)	120 元		
紅豆雜糧(素)/三八	120 元		
蔓越莓堅果雜糧	140 元		
香蒜起士雜糧(奶素)	140 元		
蕃茄起士雜糧(奶素)	140 元		
酸筍起士雜糧(奶素)	140 元		
辣椒起士雜糧(奶素)	140 元		
椰子紅豆雜糧(奶)/3入	140 元/		
義式硬餅乾(蛋素)	100 元		
巧克力餅乾(蛋奶素)	100 元		
核桃餅乾(蛋奶素)	100 元		
法式檸檬派	350 元		
巧克力布朗尼	350 元		
杏仁時令果派	450 元		
永福手工洛神果醬(素)	100 元		
永福手工海鹽(古法)	120 元		
運費	150 元		
		總計：	

海永
岸福

鄉村麵包

麵包可以這樣吃：

將麵包切厚片噴水後放入電鍋，用少許水(約15cc.)蒸3分鐘食用，就可吃到香Q有嚼勁的麵包，也可噴水後放入烤箱烘烤(150°C約5分鐘)，就可吃到外酥內軟的麵包。也可以噴水後用微波爐加熱1-2分鐘，視功率調整。

隔日吃不完的麵包：

可以切片，用塑膠袋或保鮮盒分裝好，放在冷凍庫中保存，1個月不會變味，食用前解凍再依前述的方法加熱麵包，就會像剛出爐的一樣美味。

手工製作，材料天然，不使用酥油、乳化劑、益麵劑、防腐劑等化學添加物，宅配寄送，每箱運費/150元滿2200元免運費。訂購電話：

0952003277 孫小姐 Email: flecksun7@gmail.com

匯款郵局 700 帳號 00012050087686 戶名：孫珮芳

素天
材然