

¿Cuáles son las categorías de galletas?

Introducción detallada :

Hay una amplia gama de galletas en el mercado, y como un bocadillo común que aparece con frecuencia en el ojo público, a menudo guardamos algunas en casa y es maravilloso comer algunas mientras vemos la televisión. Las galletas son crujientes, sabrosas y amadas por los consumidores. Entonces, ¿cuáles son las clasificaciones de las galletas?

Existe una amplia gama de galletas. La línea de producción de galletas puede producir una amplia gama de galletas, que se pueden clasificar según diferentes criterios. Las galletas se clasifican según el método de formación en galletas estampadas, galletas impresas en rollo, galletas cortadas en rollo, galletas extrudidas (de flores) y galletas cortadas con alambre.

De acuerdo con los diferentes procesos de procesamiento de galletas, las galletas se pueden dividir en varias categorías: galletas dulces, galletas fermentadas, galletas tipo sándwich y galletas de fantasía. Las galletas dulces incluyen galletas duras, galletas de mantequilla y galletas de mantequilla dulces. Las galletas fermentadas, como las galletas de soda, también se dividen en galletas fermentadas dulces y galletas fermentadas saladas. Las galletas de lujo incluyen variedades tales como galletas de barquillo, galletas de huevo, galletas blister y galletas de flores pegajosas.



A continuación, se muestran algunos tipos comunes de galletas y sus características, respectivamente.

1. Galletas duras

Las galletas duras tienen un bajo contenido de azúcar y grasa y requieren una buena hinchazón al hornear la masa para producir una galleta dura. El método de conformado suele ser el conformado por punzón o el conformado por corte por laminación. Se caracterizan por una superficie brillante, un patrón cóncavo y una textura en capas, una textura crujiente y masticable y un sabor suave.

2. Galletas cortas

Las galletas cortas tienen un alto contenido de azúcar y aceite y, a menudo, se preparan con la adición de ingredientes lácteos, clara de huevo y otros ingredientes auxiliares con alto valor nutricional y buen sabor. La proporción de azúcar limita la hinchazón de la masa, por lo que la masa es semiblando, con poca elasticidad, y se suele dar forma mediante estampación por rollo. Se caracteriza por un patrón distintivo, en su mayoría convexo, con

estructura porosa en la sección transversal y una textura suelta.

3. Bizcochos dulces

Los bizcochos dulces, como los bizcochos, son un producto premium con un contenido muy alto de almidón y muy poca adición de agua, y con ingredientes de alta calidad como los productos lácteos. Se prepara de forma que se limite la formación de gluten. La masa es menos elástica y fina y blanda, con un alto grado de plasticidad, y generalmente se forma por extrusión y corte con alambre. Se caracteriza por una estructura densa, textura suelta, tridimensional y fundente en boca.



4. Galletas fermentadas

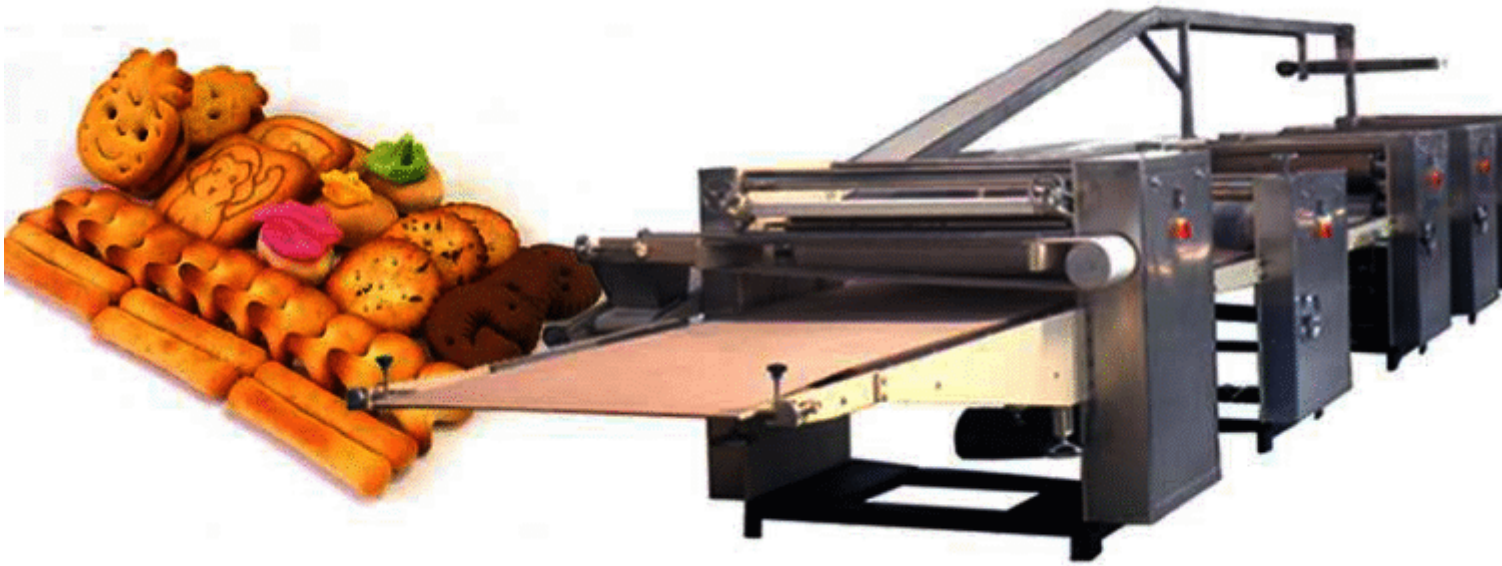
Las galletas fermentadas son especialmente adecuadas para personas con problemas de estómago e indigestión, y también son un buen producto nutricional para niños y ancianos, ya que el almidón y las proteínas se descomponen parcialmente en componentes fácilmente digeribles durante el proceso de producción. Las galletas se forman generalmente mediante punzonado y corte con rodillo. Se caracterizan por una superficie generalmente sin patrones, pero con burbujas de diferentes tamaños, capas claras y una textura suelta.

5. Galletas de obleas

Las calorías contenidas en las galletas de obleas también son relativamente altas, el material principal utilizado para hacerlas es harina de arroz glutinoso, almidón, baja densidad de estructura, textura suelta, lo que no es fácil notar si comes demasiado, generalmente come tres obleas de chocolate. ya es muy calorías, por lo que no se recomienda comer más.

6. Galletas integrales

La cantidad de grasa contenida en las galletas integrales también es relativamente alta en nutrientes, pero que el sabor de estas galletas es un poco pobre. Para compensar el sabor, los fabricantes a menudo añaden mucho aceite a las galletas, lo que da como resultado un alto contenido de grasa. Sin embargo, si los ingredientes de las llamadas galletas integrales, avena, centeno o galletas Graham que se anuncian en el empaque se encuentran en los últimos lugares de la lista de ingredientes, es posible que no sean galletas Graham reales.



Estos son solo algunos de los tipos comunes de galletas. Hay muchos más tipos de galletas, así que puedes entrar en todas aquí, para que puedas elegir según tu gusto. Biscuit Production Line puede producir una amplia gama de galletas, todas de alta calidad y saludables, con una amplia gama de sabores para elegir según su gusto.