

Quais são as categorias de biscoitos?

Introdução detalhada :

Há uma grande variedade de biscoitos no mercado e, como um lanche comum que aparece com frequência aos olhos do público, costumamos deixar alguns em casa e é maravilhoso comer alguns enquanto assistimos à TV. Os biscoitos são crocantes, saborosos e apreciados pelos consumidores. Então, quais são as classificações dos biscoitos?

Existe uma grande variedade de biscoitos. A Linha de Produção de Biscoitos pode produzir uma grande variedade de biscoitos, que podem ser classificados de acordo com diferentes critérios. Os biscoitos são classificados de acordo com o método de formação em biscoitos estampados, biscoitos estampados, biscoitos cortados em rolo, biscoitos extrudados, biscoitos extrudados (de flores) e biscoitos cortados em rolo. De acordo com os diferentes processos de processamento de biscoitos, os biscoitos podem ser divididos em quatro categorias: biscoitos doces, biscoitos fermentados, biscoitos sanduíche e biscoitos sofisticados. Os biscoitos doces incluem biscoitos duros, biscoitos amanteigados e biscoitos amanteigados doces. Os biscoitos fermentados, como os biscoitos refrigerantes, também são divididos em biscoitos doces fermentados e biscoitos fermentados salgados. Os biscoitos sofisticados incluem variedades como biscoitos wafer, biscoitos de ovo de jardim, biscoitos de rolo de ovo, biscoitos de bolha e biscoitos de flor pegajosa.



Aqui está uma olhada em alguns tipos comuns de biscoitos e suas características, respectivamente.

1. Biscoitos duros

Biscoitos duros têm baixo teor de açúcar e gordura e requerem um bom inchaço na hora de fazer a massa para produzir um biscoito duro. O método de conformação é geralmente conformação por punção ou conformação por corte de rolo. Eles são caracterizados por uma superfície brilhante, um padrão convexo e uma textura em camadas, uma textura crocante e em borracha e um sabor suave.

2. Biscoitos Curtos

Os biscoitos curtos têm alto teor de açúcar e óleo e costumam ser feitos com a adição de lácteos, clara de ovo e outros ingredientes auxiliares de alto valor nutritivo e de bom sabor. A produção limita o inchaço da massa de forma que a massa fica semimole, com pouca elasticidade, e geralmente é moldada por meio de uma impressão em rolo. É caracterizada por um padrão distinto, maioritariamente convexo, com estrutura

na secção transversal e textura solta.

3. Biscoitos curtos doces

Biscoitos curtos doces, como biscoitos, são um produto premium com muito alto teor de óleo e lagos baixíssima adição de água, e com ingredientes de alta qualidade, como laticínios. A massa é preparada de forma a limitar a formação de glúten. A massa é menos elástica e fina e macia, com alto grau de plasticidade, sendo geralmente formada por extrusão e corte com fio. É caracterizada por sua estrutura densa, textura solta, tridimensionalidade e derretimento na boca.



4. Biscoitos Fermentados

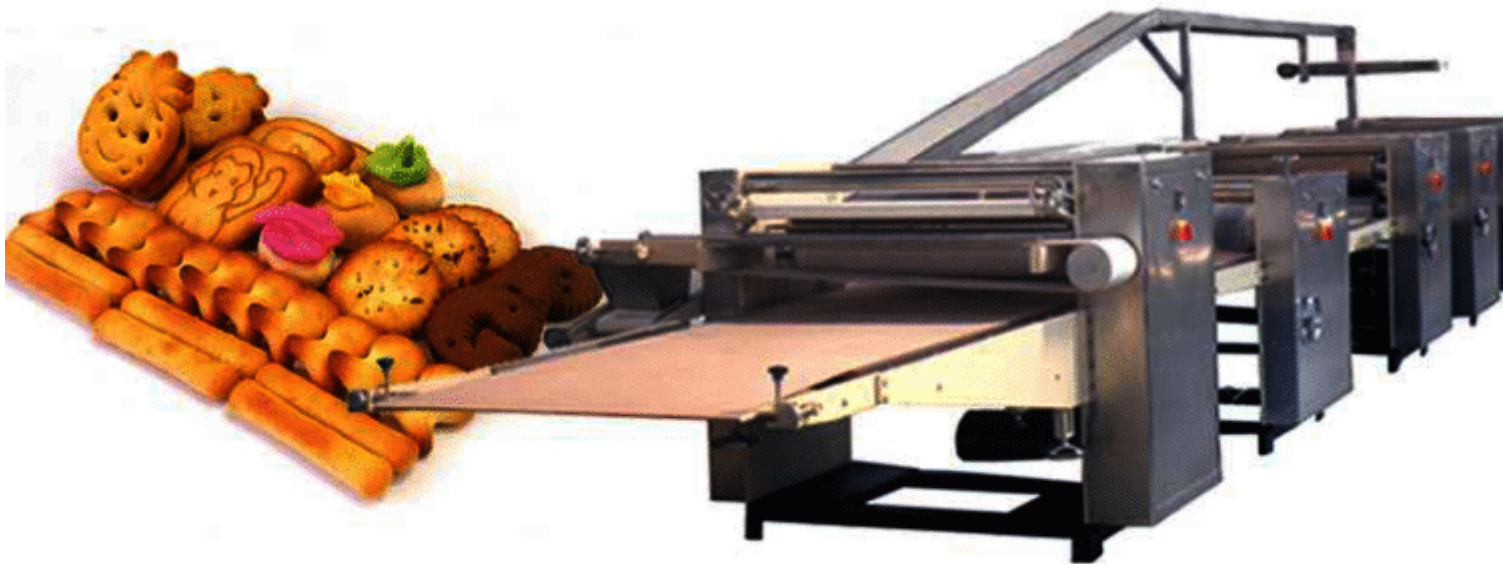
Os biscoitos fermentados são particularmente indicados para pessoas com problemas estomacais e indigestão, e também são um bom produto nutricional para crianças e idosos, pois o amido e a proteína são parcialmente decompostos em componentes de fácil digestão durante o processo de produção. Os biscoitos são geralmente formados por punção e corte com rolo. É caracterizada por uma superfície geralmente lisa, padrão, mas com bolhas de tamanhos variados, camadas claras e uma textura solta.

5. Biscoitos de wafer

As calorias contidas nos biscoitos wafer também são relativamente altas, o principal material utilizado para fazê-lo é a farinha de arroz glutinosa, amido, baixa densidade de estrutura, textura solta, por isso não percebe se você comer muito, geralmente coma três bolachas de chocolate já é muito rico em calorias, isso não é recomendado comer mais.

6. Biscoitos integrais

A quantidade de gordura contida nos biscoitos integrais também é relativamente rica em nutrientes, mas que o sabor desses biscoitos é um pouco pobre. Para compensar o sabor, os fabricantes costumam adicionar muito óleo aos biscoitos, resultando em um alto teor de gordura. No entanto, se os chamados ingredientes do biscoito integral, aveia, centeio ou graham anunciados na embalagem figurarem nos poucos lugares inferiores da lista de ingredientes, eles podem não ser verdadeiros biscoitos graham.



Esses são apenas alguns dos tipos comuns de biscoitos. Existem muitos mais tipos de biscoitos, e vou entrar em todos eles aqui, então você pode escolher de acordo com seu gosto. A Linha de Produção de Biscoitos pode produzir uma vasta gama de biscoitos, todos de elevada qualidade e saudáveis, com uma vasta gama de sabores para se adequar ao seu paladar.