

世界甜品 SOUFFLÉ 法国



舒芙蕾 SOUFFLÉ

舒芙蕾，又名蛋奶酥，也有译为梳乎厘，是一种源自法国的烹饪方法。这种特殊的厨艺方法，主要材料包括蛋黄及不同配料拌入经打匀后的蛋白，经烘焙质轻而蓬松。Soufflé来自法语中动词souffler的过去分词，意思是“使充气”或简单地指“蓬松地胀起来”。据说，舒芙蕾的来源，与当时欧洲社会的风气相关。由于社会日渐富裕，民风也趋于崇尚享乐，人们花在吃喝上的时间比花在工作上的时间多好几倍，时常举行奢华的宴会……

舒芙蕾 | RECOMMEND 模具推荐



带盖复合金属锅(大理石不沾)
SN4977 280x75mm
铝合金+不锈钢+酚醛树脂(Bakelite)



舒芙蕾烤杯-中 瓷
UN22001 蓝色 圆径84x圆径68x48mm
UN22002 粉红色 圆径84x圆径68x48mm