

麵包保存說明



◆ 麵包回烤方式：

烤箱

烤箱先以180度預熱3-5分鐘，麵包表面充分噴水、烘烤3-5分鐘即可，可依照自己喜好口感調控回烤時間。

電鍋

電鍋底部鋪上烘焙紙、放入麵包，不需加水直接按下開關鈕，約3分鐘自動跳起即可。

◆ 麵包回烤後請儘速食用。

◆ 保存方式：

購入當日算起第二日未食用完畢，請用密封袋包裝，置於冷凍保存，最長保存天數不超過14日。

麵包自冷凍取出後，需完全解凍再行回烤。若未完全解凍直接加熱，會有表面已熱，中間卻是冰凍的狀況發生喔！