1. die genaue Messung ist die grundlegende Prämisse Westlichart Gebäck erfolgreich zu produzieren. Es ist nicht nur in Bezug auf Geschmack, sondern betrifft auch Erfolg oder Misserfolg. Ein völlig anderes Ergebnis auftreten, indem Sie die Materialien in Formulierungen leicht ändern.

(2) ein kleiner Messlöffel ist ein perfekter Helfer unserer Nutzer.