

小苏打1比10怎么量取呢 - 蒸馒头小苏打放多少-股识吧

一、小苏打怎么用，是外用还是内用。兑水怎么兑。

一般把买来的碳酸氢钠粉（一般是500克一袋）平均分成10份或者12份，每份加温开水1100毫升配置成溶液即可

二、碳酸氢钠片怎样比例兑水清洗阴道

你好，碳酸氢钠片为0.5克的，可以选择一次10粒配合100ML水溶解之后使用一次性冲洗器冲洗阴道，每天1-2次，2周一个疗程，效果还是不错的，治疗后要定期复查。

一般药房或药店也有销售5%的碳酸氢钠溶液，可以直接使用。
祝您健康

三、小苏打水怎么配制？

你好，最好还是不要自己配制了，你还是在医生的指导下配制，自己配制因为不清楚药物的量，所以容易弄错，毕竟自己不是专业剂师，对于剂量问题可能会把握不好，反而造成浓度太大，对身体造成损坏。

四、蒸馒头小苏打放多少

做馒头一斤面粉放一钱（5克）的小苏打粉。

但还是要看发面的程度，适量加减。

饅头馒头的做法一、用料1、主料：老面1块2、调料：面粉800g、苏打粉1/2勺、水适量二、做法1、老肥用温水拿手捏开

直到没有颗粒2、倒入800克面粉也就是四小碗 微波炉的那种小碗3、搅拌成雪花状有点干的话在加点水4、揉均匀的面团放置温暖处醒发至两倍大小5、发酵好的面团用手指沾干面插进去没有明显的回缩就证明发酵好了6、发好的面团

用手按平倒入！|二分一两勺的小苏打 如果觉得面发的不够好怕蒸出来不好 就在加一勺酵母7、拿一点点温水把苏打粉化开抹匀8、为了防止苏打水外漏再撒些干面粉

上去弄成糊状揉匀9、朝一个方向揉到面卷起来后10、再给他顺过来揉的同时撒上干面粉揉进去 反复的加三遍干面粉 每次一小把面粉就好 揉的顺序要 像图9 图10 这样11、揉均匀的面团12、用刀在中间切开13、分成大小均匀的面团14、把分好的面团要朝一个方向揉成馒头形状 揉好的馒头底下铺好减好的油纸
为了防止馒头与蒸屉粘连 做好的南头胚子 醒20分钟 大伙足气15-20分后关火 等4分钟后再开锅盖

五、1.4%碳酸氢钠10毫升要把它换算成5%碳酸氢钠，怎么换算呀！

你好！这是一道数学题，以溶质相等的原理就可换算出来，设5%的碳酸氢钠为x ml，那么 $1.4\% \times 10 = 5\% \times x$ ，解方程就出来了。

六、请问一下10克小苏打粉大概是多少，用详细点的比喻

50克是一两。
10克小勺。

七、急，怎么用小苏打做蛋糕？细节请说明！怎么放/放多少？还有做蛋糕的材料的顺序？

玛芬蛋糕：1、准备原料：低粉100克、黄油50克、鸡蛋1只、细砂糖50克、盐2克、小苏打3/4小勺、柠檬汁10克、水40克、柠檬皮半个 2、将柠檬皮切丝备用
3、黄油室温软化，用蛋抽先把黄油打均匀打滑
4、加入细砂糖和细盐打发，直到黄油膨大颜色有些变白。
5、鸡蛋打散，分次慢慢加入黄油液中，用蛋抽把鸡蛋液和黄油混合物拌匀，每一次都要拌匀后再加下一次鸡蛋，否则容易油水分离。
6、水和柠檬汁混合，筛入粉和加入液体的过程以如下顺序进行：先加入1/3粉，再加入1/2柠檬水，略微搅拌的同时再加入1/3粉，然后再加入1/2柠檬水，最后，将剩下的1/3筛入粉加进去，用蛋抽进行蛋糕糊的制作。
7、以上粉水皆拌匀后，蛋糕糊是非常细腻柔滑的。

- 8、此时可以加入半颗处理好的柠檬皮屑，同样拌匀，这样蛋糕糊就处理好了。
- 9、把蛋糕糊装入小纸杯中，只装杯子的6-7分满即可。
然后放进烤箱烘焙，预热烤箱180度，中层上下火20分钟

参考文档

[下载：小苏打1比10怎么量取呢.pdf](#)

[《股票打折的大宗交易多久能卖》](#)

[《股票卖出多久继续买进》](#)

[《出财报后股票分红需要持股多久》](#)

[《股票基金回笼一般时间多久》](#)

[《场内股票赎回需要多久》](#)

[下载：小苏打1比10怎么量取呢.doc](#)

[更多关于《小苏打1比10怎么量取呢》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/article/22609861.html>