

做蛋糕用勺子量的比例是多少钱——制作蛋糕的比例是多少-股识吧

一、制作蛋糕的方法及其材料的黄金比例是多少

材料：鸡蛋4个，面粉100克，淀粉少许（以减少面的筋度），糖100克

工具：电饭煲，搅拌器（自动的当然比手动的好了^_^），大碗2个 做法：1

将鸡蛋的蛋白和蛋黄分开分别放入两个大碗中 2 糖1/3放入蛋黄中，2/3放入蛋白中
3 将蛋黄搅匀搅成浅黄色即可。

（这个很快的）4 搅打蛋白一直搅到蛋白在手指尖上能立起来（这时像奶油，很好看的哦），呵呵，这个可是很有点费劲的。

我打了半个小时，我的手可是累啊！

当然了，我用的不是电动搅拌器，用它可就快了。

（这个步骤直接关系到蛋糕是不是发的很好进而影响蛋糕的质量）5 将面粉放入蛋黄中，轻轻搅匀（不要搅的太猛，这样会使面产生面筋，这样就不好了，会影响蛋糕的质量）。

6 将搅好的蛋白放到5中搅匀。

这个步骤不能用搅拌器，而是用手从碗底向上捞，重复几次再转动方向。

2 - 3分钟就好了，这时5中的面团和蛋白打成了一种糊状。

这样蛋浆就准备好了7 在电饭煲锅底抹一层油，然后把蛋浆到进去。

按下煮饭钮，此后几分钟会跳到保温。

不管他，2分钟后再按下去。

如此重复几次就可闻到浓郁的蛋糕香味了。

呵呵，此时用筷子戳进去如果不粘蛋浆就可以了。

（我试着用东西塞在按钮的地方不让它跳，但这样容易糊底）8 断电就行了。

你也可以用葡萄干等等进行蛋糕的装饰了，放凉就可以吃了。

不过我是趁热吃了，塞一大口，好好吃

二、做蛋糕的三勺面粉是小勺还是大勺啊，急

大勺

三、蛋糕都有多大尺寸的，多少钱啊！

6寸 8寸 10寸 12寸 等 一般人少过生日就买10寸大就够了 价格看你买什么店的了 最普通的一般10寸在200左右记得采纳啊

四、做那蛋糕要多大的勺子，

300

五、制作蛋糕的比例是多少

怎样做蛋糕 在鲜蛋上市旺季，家庭可以自制些蛋糕，作为早点食用。

其方法如下：

配料：鲜鸡蛋500克，白砂糖350克，精白面粉350克，发酵粉2.5克，生油25克。

操作方法：一.将新鲜鸡蛋去壳后加入白砂糖，用三四支筷子均匀搅打，先轻后重，先慢后快，约打15~20分钟，使蛋的液体达到发酵起泡、变厚，色泽奶白，体积比原来增加一倍半到两倍。

二.将发酵粉与面粉拌和，倒入蛋液中，搅成均匀的糊状，不宜过分搅拌，防止面粉起筋缩成块，使蛋糕达到发松。

三.准备好蒸蛋糕用的模子，一般家庭用金属饭盒也可以。

在饭盒底部涂上一层生油，以防粘底。

然后把搅拌好的糊状料倒进盒里，上锅蒸煮。

先用旺火沸水蒸三分钟，待蛋糕表皮结皮，然后降低温度（可在锅内加点冷水），约蒸10分钟，蛋糕即成型；

再加旺炉火，直到蛋糕蒸熟。

出锅时在蛋糕表面涂些熟油，即可食用。

两种方法供你选择 一种是买液体奶油，回去加热处理，此种方法比较省事

而且容易 二是用两个125g的光明奶油（250g）+350ml鲜奶，这个分量做一个8寸的裱花蛋糕足够了 奶油放进牛奶里，放了一会之后，就让它热水浴 慢慢的开水变冷了，奶油有一部分化成液态，一边拌一边放糖，可以加的时候尝一尝

打奶油的时候天气不热的时候很好打的，再加些冰块就更好了

让打蛋盆一直保持低温 PS

：如果打了一会还很软就稍微放一会，发现它会自己变硬一些

六、做蛋糕时 比如1克盐相当于多少勺啊??

大概是 盐1/2茶匙是3克吧~ 那1/6就是1克了吧！你就参考一下吧！但多在实践中~

七、一勺的量？

量勺一大串的那种从5ML到30ML上面都有，谁知道你喜欢什么样的，喜欢浓的就用大的多放点，喜欢淡的就用小的啊

八、蛋糕的材料和用量是多少和什么

用微波炉可以做蛋糕哦~~~~ 材料：面粉 80g ，泡打粉 5g ，鸡蛋 2只 ，牛奶 80ml ，白糖 80g ，油 少许（面粉用最普通的就可以，不要用饺子粉或是高筋面粉）

步骤：1。

面粉和泡打粉混合好。

2。

蛋黄和蛋白分开，蛋黄、牛奶、40克白糖，少许油混合，搅拌均匀，注意最好不要产生太多的泡泡 3。

把面粉和泡打粉的混合物，倒进蛋黄混合液中，搅拌均匀。

4。

开始打蛋白，起一些泡泡后，加入40克白糖，也可以分2次加白糖，继续打.....，一直打到蛋白的泡沫发起来了，放着不动也不会消失，而且比较细才可以。

这个好像叫做干性发泡。

（我没有打蛋器，连手动的也没有，我就用三根筷子，5分钟已经可以看出效果了，8-10分钟就足够好了） 5。

将蛋白分2到3次加入蛋黄混合液中，加一次就搅拌均匀，然后再加。

6。

完全搅拌均匀后，准备好一个微波炉的容器，里面四周抹上油。

将完全混合好的粉浆倒进容器。

（面糊会涨起来，所以不能用很小的容器，要给它膨胀的空间。

） 7。

把装了粉浆的容器在桌上震几下，这样可以把大的气泡赶出来。

8。

然后就可以进微波炉了，微波炉调至中高档火力，4分钟左右。

4分钟后打开来看，要是还不够熟就再多加热1分钟。

9。

完成后，拿出来，倒扣在盘子上就行了

参考文档

[#!NwL!#下载：做蛋糕用勺子量的比例是多少钱.pdf](#)

[《股票能提前多久下单》](#)

[《挂单多久可以挂股票》](#)

[《股票要多久才能学会》](#)

[《股票账户重置密码多久生效》](#)

[下载：做蛋糕用勺子量的比例是多少钱.doc](#)

[更多关于《做蛋糕用勺子量的比例是多少钱》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/read/45313292.html>