

蛋糕量比重是什么意思--蛋糕的重量是多少？-股识吧

一、什么是蛋糕的打发比重

$3/2 \quad 3/4+3/4=3/2$

二、蛋糕的重量是多少？

$3/2 \quad 3/4+3/4=3/2$

三、请高人解答蛋糕里加的BP、SP是什么东西

蛋糕里加的BP指发酵粉，SP是蛋糕油。

发酵粉是一种复合添加剂，主要用作面制品和膨化食品的生产。

发酵粉中含有许多物质，主要成分为碳酸氢钠和酒石酸。

主要作用机制是通过碳酸氢钠等酸性物质的酸碱反应来制造二氧化碳。

它是制作以小麦粉为主的烘焙食品的常用材料之一，面坯加入发酵粉后在加工过程中受热产生气体，形成常见的面包、油条等食品。

发酵粉释放的气体使食品更加蓬松、柔软，具有更好的口感。

蛋糕油又称蛋糕乳化剂或蛋糕起泡剂，它在海绵蛋糕的制作中起着重要的作用。

其主要成分为单酸甘油酯加上棕榈油构成的乳化剂。

扩展资料：在制作蛋糕面糊的搅打时，加入蛋糕油，蛋糕油可吸附在空气——液体界面上，能使界面张力降低，液体和气体的接触面积增大，液膜的机械强度增加，有利于浆料的发泡和泡沫的稳定。

使面糊的比重和密度降低，而烘出的成品体积就增加；

同时还能够使面糊中的气泡分布均匀，大气泡减少，使成品的组织结构变的更加细腻、均匀。

使用蛋糕乳化剂的优点有许多，主要是提高蛋糕面糊泡沫的稳定性，缩短了打蛋时间，简化蛋糕生产工艺流程，改善蛋糕内部组织，增大蛋糕体积，延长保鲜期，提高蛋糕的出品率。

参考资料：股票百科——BP（发酵粉）股票百科——蛋糕油

四、经济学术语里的蛋糕是什么意思？

补充一点：从政治经济学来说，蛋糕是国民经济总值，也叫GDP.行业里，个人理解狭隘的说是市场分额，但是有时市场份额大，不是一定说该公司就是利益的最大占有者哦..

五、四分之三的意义是什么？

四分之三的意思是：假设有一个蛋糕(把蛋糕看做单位“1”)，把蛋糕平均分成了4份，取了其中的三份，就拿了蛋糕的四分之三。

六、什么是蛋糕的打发比重

草莓慕斯蛋糕Strawberry Mousse Cake 材料：（8吋一个）蛋糕体（分蛋海绵）：蛋3个，砂糖100g（约7大匙），香草精1/5小匙，白醋或柠檬汁1小匙，中筋面粉20g，玉米粉50g。

慕斯：牛奶半杯，鲜奶油1杯，草莓800g，砂糖90g（约6大匙），吉利丁15g（约23ml），兰姆酒或水果酒1大匙，蛋黄2个，柠檬汁2大匙。

果胶：吉利丁1小匙，温水1大匙，搅拌均匀。

工具：8吋脱底模一个，9吋圆形烤模一个（一般模或脱底模皆可），电动搅拌器，橡皮刀，竹签，果汁机blender，刷子一把。

做法：1. 蛋糕体：分开蛋黄与蛋白，蛋白放在一个乾淨无油的打蛋盆里备用。

将蛋黄放在大碗里，加入砂糖100g打发（颜色变成浅的米黄色，且体积变大一些），加入香草精拌匀。

预热烤箱至155 C/ 300 F。

蛋白加入白醋，用电动搅拌器打发蛋白至乾性发泡，然後把蛋黄糊倒入，搅打至均匀即可。

面粉与玉米粉一起过筛，用橡皮刀轻轻拌入蛋糊中，拌匀之後注入9吋烤模（烤模需做防沾处理），烘烤约35~40分钟，用竹签插入，取出无沾黏即可（如附图B）。凉後脱模，裁成8吋圆模的大小，并把蛋糕侧切成上下两片备用。

2. 慕斯：草莓洗净、去蒂，取400g用果汁机blender打成果泥备用，剩下的草莓用一半来装饰夹层侧边（对切成两半），另一半草莓切片用来装饰蛋糕表面。

吉利丁放入牛奶中搅拌，然後加热牛奶，放入砂糖90g，搅拌至吉利丁与砂糖完全溶解，熄火。

加入蛋黄2个拌匀，再加入柠檬汁与酒拌匀备用。

打发鲜奶油至呈七~八成发泡（不需硬挺，只要大略呈固态即可），加入草莓泥拌匀，再把吉利丁奶糊也倒入拌匀即可。

3. 将8吋脱底模的底部卸下不用，把边框放在大盘子或是硬纸板上，先铺一层蛋糕片，然後排上一圈切成对半的草莓（如附图C），注入慕斯馅（如附图D），再覆盖一层蛋糕片，压紧，在蛋糕表面装饰切片的草莓，并刷上一层果胶（如附图E），最後放进冰箱冷藏至少3小时即可切片食用。

爱厨注：1.假如买到的是片状吉利丁，慕斯馅大约需要7~8片。

如果使用同一个搅拌头，打完蛋黄之後要注意洗净并擦乾搅拌头，否则蛋黄里的油质会影响蛋白打发。

2. 果胶可以使用杏桃果酱（Apricot）代替，只要稍微加热或是加一点点热水化开即可。

3. 如果想做两层慕斯夹馅的蛋糕，可以改变夹层里草莓的装饰方法，把高度降低，只用一半的慕斯馅，这样另一半的慕斯就可以再夹一层，变成蛋糕- $\>$ ；

慕斯- $\>$ ；

蛋糕- $\>$ ；

慕斯，等冰硬定型之後，再在表面做同样的草莓装饰。

4. 因为Wendy没有慕斯专用的中空模，所以这是克难版的慕斯蛋糕做法，假如你有专用中空模，当然就不需要使用8吋脱底模罗。

5. 蛋糕要脱模时，可以用热毛巾敷一下烤模边框，让慕斯与边框接触的地方有点松动，就可以顺利取出边框了。

（轻轻转动一下，感觉松松的就可以打开侧面的扣环取出边框）假如使用慕斯中空模，热敷之後即可轻松拿出模子。

因为蛋糕做好後不容易移动，最好直接做在大盘子或是硬纸板上，方便移动与取食。

6. 喜欢戚风蛋糕的朋友可以用我的戚风蛋糕食谱等比例修改成3个蛋的配方即可。

戚风蛋糕裁切之後的边缘也会相对平整一些。

慕斯里的柠檬汁用量请按需要自行调整，如果草莓较酸，可以省略不放。

备注：1杯 = 240 ml = 240 cc
1大匙 = 1 Tablespoon = 15 ml = 15 cc
1小匙 = 1 Teaspoon = 5 ml = 5 cc

七、烘焙百分比是什么意思按克这个单位怎么说

烘焙百分比烘焙百分比是烘焙工业的专业百分比，它是根据面粉的重量来推算其它材料所占的比例。

它与一般我们所用的实际百分比有所不同。

在实际百分比中，总百分比为100%，而在烘焙百分比中，则配方中的面粉永远是100%，它的总百分比超过100%。

你用的80%高筋粉和20%低粉，合在一起，就是总面粉，即为100%。

以总面粉1000G计，你的配方就需要：高筋粉800G，低粉200G，糖100G，盐15G，酵母250G，加强改良剂5G，超软乳化剂20G，黄油150G，水约400G。

八、电烤箱上Grill、Oven、Toast是什么意思

Grill 烤架，从下面把东西烤熟；

Oven 炉，灶；

烤炉，烤箱四周都有热量；

Toast 烤、烘。

Grill：烧烤。

Grill一般都是露天烧烤，在院子里支个小烤炉，是美国人夏天最爱的户外活动之一。

Roast：慢烤。

Roast是在烤箱里慢慢烤。

比如北京烤鸭这样的。

Bake：烘焙。

Bake经常是指用烤箱烘焙面包、点心。

不过用作动词的时候，也可以指在烤箱烤肉，烤蔬菜。

在视频里就可以看到。

Broil：烤。

国外的烤箱上常常有这个选项。

它和roast的区别是roast比较慢，而broil一般是大火烘烤。

感觉会有火苗窜上来。

扩展资料电烤箱的用途很广1、烤鸡翅、鱼块、鱿鱼丝、牛排、排骨、虾、香肠等各种肉类的美食。

2、烤面包、蛋糕、烙饼、曲奇饼干、泡芙、马卡龙之类的甜点，还可以烤红薯、玉米、花生、板栗等小零食，小孩子们都爱吃。

3、可以发酵，做面包、比萨或馒头、包子时，不用再大锅蒸水发酵面团了。

5、家里的坚果类食品（瓜子、杏仁、核桃、板栗）受潮不脆了，用烤箱翻热除湿，冷却后就脆了，效果非常好。

参考文档

[下载：蛋糕量比重是什么意思.pdf](#)

[《周五股票卖出后钱多久到账》](#)

[《定增股票一般需多久》](#)

[《股票亏钱多久能结束》](#)

[《股票抛股要多久》](#)

[《股票多久能买能卖》](#)

[下载：蛋糕量比重是什么意思.doc](#)

[更多关于《蛋糕量比重是什么意思》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/store/62830523.html>