

# 小苏打1比10怎么量取呢、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！-股识吧

## 一、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。

## 二、自己做的苏打水要多少量小苏打

自制苏打水使用的却是小苏打而不是苏打，超市就可买到小苏打粉。

苏打水虽然具有碱化尿液、促进尿酸排泄的作用。

自制苏打水使用的却是小苏打而不是苏打，超市就可买到小苏打粉。

因此购买时，要注意认清产品成分是碳酸氢钠，而不是碳酸钠，后者称为“苏打”。

取2~3克（一小勺）小苏打放于空矿泉水瓶中，然后加满凉开水或纯净水（500毫升左右），溶解摇匀后即可饮用。

这样做出来的苏打水有苦涩味，口感不太好。

可加适量糖冲淡小苏打的苦涩味。

苏打水起泡可改善口感，可在制成的苏打水中加入少量食用柠檬酸（也可用白醋代替），密封摇匀，以使二氧化碳溶解在水中。

冷藏后，口感也大有改善。

每天喝一瓶，可以分几次喝，每次喝完后盖好盖子，否则气体跑了，口感更差。

## 三、如何将5%的碳酸氢钠 1 0 M L 稀释成 1 % 的浓度

计算： $5\% \times 10 = 1\% \times x$   $x = 50\text{ml}$  将10ml5%的碳酸氢钠用移液管移到50ml容量瓶中，用水润洗2~3次，再加水到刻度。

## 四、蒸馒头小苏打放多少

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

## 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xml，那么 $1.4\% \times 10 = 5\% \times x$ ，解方程就出来了。

## 六、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

## 参考文档

[下载：小苏打1比10怎么量取呢.pdf](#)

[《买到手股票多久可以卖》](#)

[《核酸检测股票能涨多久》](#)

[《股票转账多久到账》](#)

[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/subject/22609862.html>