

日式甜面团老面添加量比例是多少，老面馒头怎样加盐加糖它们的比例是多少？-股识吧

一、CMC在面制品中的添加量是多少百分比？

1般添加量低于主料的0.5%

二、老面馒头怎样加盐加糖它们的比例是多少？

不用加盐，糖的比例是一斤面粉二两糖

三、制作甜面团，面团打到什么程度加黄油和盐啊

等到最后面团表面看起有光泽，而且面团能拉伸到比较厚的膜，这个时候加入黄油和盐比较好。

四、汤种面包配方比例是多少？

一般是5：5的比例。

汤种面包面团制作配方的做法：1、制作汤种：将水倒入面粉中，搅拌到无颗粒，用小火熬制到成浆糊透明状态，放凉备用！（最好是冰箱冷藏一夜使用，效果更好）该配方的材料熬制好的汤种应该是110克！2、主面团制作：将水，盐，糖，110克的汤种，面粉，酵母5克加入面包桶先揉到扩展阶段，再加入黄油，继续完全扩展即可。

汤种面包是起源于日本的一种面包制作方法。

类似于中种法、酸老面或液种法，汤种面包是在一些面包配方中添加一定比例的汤种面团使该面包更加柔软和更具有保水性。

“汤种”在日语里意为温热的面种或稀的面种。

“汤”的意思有开水、热水、泡温泉之意。

“种”为种子、品种、材料、面肥（种）之意。

五、做甜面包液体和面粉的比例大概是多少？

做甜面包中各成分比例：假如面粉的重量为100克，那么水量可以为面粉量的60%，当然可以适当增加到70%，这需要看面粉的吸水量；

可以先放入60%的水，然后根据面团的软硬程度适当增加水量，直至达到适合自己做面包的软硬，这个软硬的程度是有些粘手，但不至于过度粘手即可。

（这是在不加入鸡蛋的情况下）鸡蛋的用量：鸡蛋和水统称为液体，拿100克的面粉来计算，液体的含量为面粉含量的60%-70%，也就是说如果你加入鸡蛋后那么再加水的话，那水的量就等于100克面粉*（60%-70%）-鸡蛋的重量即可。

糖的含量为面粉含量的6%以下为咸面包；

面粉含量的8%以上的一般为甜面包，如果喜欢甜食的朋友可以增加含糖量至面粉含量10%-15%，甚至更高些。

盐的含量为面粉含量的1%即可。

酵母（耐高糖酵母，我一般常用的是安琪耐高糖及法国燕子酵母）的含量为面粉含量的2%，当然这要看气温，如果气温低些（达到18度以下），可以适当增加酵母的用量，一般不超面粉含量的3%。

黄油的用量：一般情况下为面粉重量的10%即可，也可适当增加到15%。

多少由你自己掌握，没有严格的规定。

六、老面在发面中的比例是多少

材料：普通面粉2碗（平时吃饭的碗），老面做法：1、取老面用热水泡开，自然冷却；

2、加入面粉和匀，揉至成面团；

3、揉至三光（盆光、面光、手光），盖上布或用塑料袋套好，底部扎紧垫上书或毛巾放至暖和处。

4、等面发至都是蜂窝状时，说明发好了，现在天热一般发三个小时足够了，天冷我一般发的时间长一些；

5、取碗加入少许碱面倒一点点热水，将碱面化开倒入发好的面中，使劲揉匀；

经验分享：1、老面不要放太多，二碗面放三分之一馒头大小的就可以，面粉放的多老面也要增加，如果老面多了就容易粘手；

2、化碱面的水不要太多，一点点能化开就可以了，如果面揉的太硬可以多加点，

如果面没发好也没关系，加入同等份量的小苏打一样的，而且当时就能做无须再等。

不过加了小苏打就不能再碱了，加了碱就不能放小苏打，面揉至面不粘手时，闻着没有酸味正好，实在拿捏不好可以拿一点尝尝酸不酸；

3、篦子上放油可以防止饼沾上篦子，不过事实证明还是加纱布比较好，要不底下发干；

4、蒸时应该用大碗扣住锅盖，毛巾围住锅边，以防漏气；

注意这几点你也可以做好发面滴！顺便带一句：照楼上的说法，几千年来，中国人早就应该死得差不多了（因为吃馒头的人不在少数），为啥没有呢？真是无知者无畏，没文化，真可怕。

七、100g老面要加多少碱

完全在你的感觉看，闻，摸放碱水不要一次太多，放到面没有酸味儿了，手感有弹性了，千万不要发黄（那就是放多碱水了）还不放心，用刀在面团上切一下，切开的两侧有许多小孔，这就是适中了其实揣碱水，百分之九十是凭感觉和经验你多练几次，总结经验，就会越做越好

参考文档

[下载：日式甜面团老面添加量比例是多少.pdf](#)

[《硬核科技股票是什么意思》](#)

[《哪些题材属于科技股》](#)

[《把钱放在一天可以赚多少钱》](#)

[《绿鞋机制股民能赚钱吗》](#)

[下载：日式甜面团老面添加量比例是多少.doc](#)

[更多关于《日式甜面团老面添加量比例是多少》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/44292573.html>