

# 微波炉能烤蛋糕吗

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678495042213061.html>

范文网，为你加油喝彩！

红酒厂家-贝里琉岛

少年读书，如隙中窥月；  
中年读书，如庭中望月；  
老年读书，如台上玩月。

皆以阅历之深浅，为所  
得之深浅耳。

一张潮



2023年3月11日发(作者：苹果怎么重启手机)

1

用微波炉怎么做蛋糕的方法

材料:(1杯份)

自发粉4茶匙

砂糖3茶匙

即冲美绿3茶匙

鸡蛋1只

做法:

"将以上材料倒进打蛋器桶的容器内搅匀,再放入微波炉加热2分钟

即完成了

2

材料：

面粉50克

可可粉5茶匙

蛋黄2个

蛋白2个

砂糖25+25克

牛奶6汤匙

『做法』：

- 1.将10个蛋糕用的纸杯放到大小适中的微波容器内(如小玻璃碗等)
- 2.面粉,可可粉一起过筛
- 3.将蛋黄倒入碗中加入25克砂糖及牛奶，用打蛋器打至糖完全溶解
- 2
- 4.面粉,可可粉加入蛋液中轻轻搅匀
- 5.蛋白略为打至起泡后,加余下的25克砂糖用打蛋器打至企身(蛋白倒转也不会流出),做成蛋白糖霜
- 6.蛋白,糖霜分2次加入面糊中拌匀
- 7.将面糊倒入蛋糕模中,用微波炉每个烤1分钟即可食用了...

【微波炉巧做绿茶蛋糕】：材料：面粉100克、干酵粉5克、砂糖

30克、黄油45克、牛奶1大勺、奶油香精数滴、绿茶粉

『做法』：

- 1、首先，把鸡蛋和砂糖混合，用打蛋器打出泡沫，觉得有厚重感了就可以了
- 2、将面粉、发酵粉、黄油（事先用微波炉加热融化）、牛奶、奶油

香精和绿茶粉一起放进蛋液，用打蛋器搅拌均匀

3、把搅拌好的面糊倒入容器（事先请用黄油擦一遍才不会沾底），

表面抹平，然后轻轻的用保鲜膜盖住，放入微波炉加热，期间不时的

用竹签刺入，直至竹签上不再沾有液体就表明已经烤成功了

4、取出烤好的蛋糕，按自己的喜好用鲜奶油和水果装饰就可以了

有很多的人用微波炉做蛋糕不成功，究其原因就是因为蛋白没有打

发。现在将我打发蛋白的秘密告诉你吧！只要10分钟，不放发粉就

可以烤出软软的蛋糕！

1.先检查一下你打蛋白的工具，盆子及蛋打一定要干净无油、无水，

否则会增加打发的难度。

3

2.现在我们来打蛋白吧！先在蛋白盆里加入一小勺盐，这对打发蛋白

很有帮助！开始打……打到蛋白起来打泡为止，这只要1分钟就足够

了。

3.现在可以将你准备的砂糖的1/3加入蛋白内，继续打……打到蛋白

起来比较均匀的小泡为止，这时候蛋白还是水水的。这可能要3分钟。

4.加入剩下的砂糖的1/2，打吧……待到蛋白已经发白，仔细看！这

时的蛋白还是可以看到细细的小泡泡，但是已经变成半流质的了。这

时你用蛋打挑起蛋白时蛋白会大滴的流下。这大概要4分钟。

5.最后把剩下的砂糖全放入盆内，一个字：打，很快你的手会感觉有

点沉，蛋白已经变成半胶质的了，再打一会，你就可以随意将蛋白播

到盆子的一角，它是不会流动的。这叫“干泡”最适合做海绵蛋糕。

这要两分钟足够了！

好了，10分钟你有了一个成功的蛋白。一定会做出成功的蛋糕！下

面不用我说了吧！你可以不放泡打粉就可以做出香香软软的蛋糕喔

首先打鸡蛋

取鸡蛋两个，蛋青，蛋黄分开，分别放在两个没有水的碗里面

打蛋青，用打蛋器把蛋青打倒发起雪白的泡沫为止，要做到一点流状

物也没有了，把碗翻过来的话泡沫不会掉下来就OK了

接下来室蛋黄，这个容易，加上蜂蜜一大勺充分搅拌即可

其二，来就是弄面粉

面粉呢，家里普通的面粉就可以了，一杯面粉，一小勺泡打粉搅匀，

4

着时候喜欢别的味道的可以加上，比如绿茶粉啊，可可粉啊，果珍啊

什么的都可以，要是想加果脯的话这时候也可以加上了，不过要记得

切的小小的，不过以我以往的经验来看，果脯都会沉底，蛋糕地下一

大堆，上面没有，

三来混和

首先把蛋黄和蜂蜜的混合物到如面粉中，搅拌，如果比例恰当的话现

在的混合物就像是还没有搅拌过的芝麻酱一样，如果你作出来的是面

粉嘎瘩就坊点牛奶，如果你作出来的是面粉汤就放点干面粉

然后把蛋青泡沫放在里面，搅匀（我觉得这时候的溶液和蜂蜜的浓稠

度很相似）这样蛋糕液就做好了

最后就是做成蛋糕了

把刚做好的蛋糕液放在一个稍瘩的容器里面（至少是溶液的三倍大），

加盖，放微波炉里面，高火三分钟就好了。你可以看到蛋糕发满整个

容器。好玩的很呢

看着有用就转过来给大家看看，自己也做过好几次，也抓到了点小窍

门，转出来的蛋糕会有些鸡蛋的腥味，可以接着用微波炉带的烧烤烤

二分钟，那样会更香一点，还可以根据自己的喜好加如别的味道，果

汁什么的都可以。给大家看看我做的吧，样子不是很好看但很好吃类。

文章编辑：汽车服务/news/

更多作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发