

自制淡奶油

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/7d7aa3e874d81c02518e7127dd785671.html>

范文网，为你加油喝彩！

口头沟通-顽皮不顾



2023年3月20日发(作者：新屋入伙祝福语)

淡奶油海作文 的用法如何使用淡奶油

淡奶油一般都指可以打发裱花用的动物奶油，脂肪含量一般在

30%~36%，那淡奶油要怎么使用呢?以下是由店铺整理关于淡奶油的

用法的内容，希望大家喜欢!

淡奶油的用法

自制冰激淋

材料：淡奶油(100ml)牛奶(100ml)。

辅料：糖20g，香草粉，可可粉或一点咖啡。

做法：

1.淡奶油分次加糖打发。

2.牛奶加到1里，搅匀。

3.根据口味香草味的加香草精奶油虾，可可味的加可可粉，椰丝适量加

入。如果没有这几种原料也可以什么都不用加，一样好吃。

4.放入冰箱，微波炉热饭 半照片变素描 小时后拿出来，发现表面一层已经冻住了，下面

还是液体。把他们搅匀，再冻。半个小时后再拿出来搅，如是者三。

等所有的液体都变成固体。如喜欢硬点，多冻会儿。喜欢软点儿，少

冻一会。

奶油意大利面酱

原料：绞肉1/2杯、洋葱1/4个、奶油2大匙、白酒2大匙、蘑

菇丁1/4杯、通心粉1大匙、面粉1大匙、牛奶1杯、盐、胡椒各少

许

做法：(1)将所有材料备好，洋葱切丁备用。

(2)将奶油1大匙加热，放入洋葱、绞肉爆炒至熟后，加入白酒、

蘑菇丁、盐、胡椒炒匀后盛起备用。

(3)将另1大匙奶油加热，倒入面粉，用小火搅拌均匀，即可熄火，

小心不可煮焦。

(4)再倒入牛奶快速搅拌，均匀后开中火煮，一边搅拌一边倒入炒

好的绞肉，转小火煮约3~4分钟，至浓滑状时即可

把煮好的意大利面浇上酱汁，在放点橄榄油即可

淡奶油的成品存放

装饰好的奶油蛋糕必须放于冷藏柜内。不应放在室温下。

奶油的熔点大约在30 左右，视制作时的不同需求，则有软化奶

油或将奶油完全熔化两种不同的处理方法。如面糊类蛋糕就必须藉由

奶油打发拌入空气来软化蛋糕的口感以及膨胀体积;制作馅料时，则大

部份都要将奶油熔化，再加入材料中拌匀。

1、奶油回温：

奶油冷藏或冷冻后，质地都会变硬。退冰软化的方法，就是取出

置放於室温下待其软化。至於需要多长时间则视奶油先前是冷藏或冷

冻、份量多寡以及当时的气温而定。奶油只要软化至用手指稍使力按

压，可以轻易被手压出凹陷的程度就可以了赏析怎么写。

2、与糖调匀：

用打蛋器将奶油打发至体积膨大颜色泛白，再将糖粉与盐都加入

奶油中，继续以打蛋器拌匀至糖粉完全融化，面糊质地光滑。

3、打发完成：

完成后的面糊应成光滑细致状，颜色呈淡黄，已以打蛋器将之举

起奶油面糊不会滴下得程度，就算完成了，打发目前的英文的油最常应用於奶油

蛋糕的制作上，加入不同的香料与馅料调配即变成不同口味的膨松蛋

糕。

淡奶油的用途

打好的奶油用途十分广泛，不仅仅局限于奶油蛋糕装饰。

奶油可用于蛋糕夹层，表层和装饰。

也可用奶油做冷冻奶油果杯和水果沙拉。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发