

用烤箱做蛋糕

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/23c3fac99b20bc66d9394ba4e364ad82.html>

范文网，为你加油喝彩！

铃声歌曲-云南旅游十大必去景点



2023年3月23日发(作者：佛手瓜的做法大全)

aca烤箱做戚风蛋糕的做法_用aca烤箱怎么做戚风蛋糕

蛋糕做法也分为很多种，其中最简单的做法是电饭煲蛋糕的做法，

它的制作工具以及原材料为大众普遍接受。aca烤箱功能齐全，做出来

的蛋帅哥图片大全 糕味道细腻，口感极好。aca烤箱做戚风蛋糕要怎么做呢？下面就

随着小编一起来看看aca烤箱做戚风蛋糕的做法吧。

戚风蛋糕的制作方法一

1.鸡蛋提前从冰箱取出，将蛋清、蛋黄分离，低筋面粉加入玉米

淀粉、泡年利率是多少 打粉、盐混合均匀，过筛备用；

2.在蛋黄中加入20克白糖，搅打均匀，然后分3-4次加入色拉油、

牛奶，搅打至蛋黄液体均匀、浓稠，没有油、水分离的现象；

3.轻轻菠菜果仁 加入面粉，快速切拌均匀，液体不能出现面粉颗粒。此时

可以将烤箱预热到180度；

4.蛋清中加入柠檬汁，用打蛋器打出鱼眼形的大泡，然后加入20

克白糖，剩余的40克白糖每搅打1-2分钟加入一次，分两次加入大水冲了龙王庙，直

到蛋白硬性发泡。提起打蛋器，顶部的蛋白成三角状竖立，不会弯曲；

5.取出1/3的蛋清和之前拌好的蛋黄混合，用橡皮刮刀切拌均匀，

然后将混合好的面糊倒入蛋清中，迅速的切拌均匀；

6.立即倒入蛋糕模子中，放入烤箱中层，用180度上下火烘烤40

分钟，烤好后取出立即倒扣，晾凉后即可脱模；

很多装饰类的蛋糕(奶油水果蛋糕)、奶酪蛋糕、慕斯蛋糕都会用戚

风蛋糕做底衬，所以戚风蛋糕在甜点里比较基础和重要。

戚风蛋糕的制作方法二

1、准备材料。面粉需要过筛，蛋白蛋黄分离，盛蛋白的盆要保证

无油无水，最好使用不锈钢盆，用打蛋器把蛋白打到呈鱼眼泡状的时

候，加入1/3的细砂糖(20克)。

2、继续搅打到蛋白开始变浓稠，呈较粗泡沫时，再加入1/3糖。

3、再继续搅打，到蛋白比较浓稠，表面出现纹路的时候，加入剩

下的1/3糖。

4、再继续打一会儿，当提起打蛋器，蛋白能拉出弯曲的尖角的时候，表示已经到了湿性发泡的程度。如果是做戚风蛋糕卷，蛋白打发

到这个程度就可以了。但如果制作常规的戚风蛋糕，就还需要继续搅

打。

5、当提起打蛋器的时候，蛋白能拉出一个创意画 短小直立的尖角，就表

明达到了干性发泡的状态，可以停止搅打了。

6、蛋白打发的程度非常关键，打到干性发泡以后，就不要继续搅

打了，如果搅打过头，蛋白开始呈块状，会造成戚风制作的失败。把

打好的蛋白放入冰箱冷藏，开始制作蛋黄糊。

7、把5个蛋黄加入30克细砂糖，用打蛋器轻轻打散。不要把蛋

黄打发(如果蛋黄被打到颜色变浅，体积变大，就说明被打发了。蛋黄

打发会导致戚风蛋糕成品中出现较大的孔洞，不够细腻)。

8、依次加入40克色拉油和40克牛奶，搅拌均匀，再加入过筛后

的面粉，用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀。不要过度搅拌，以免面粉起筋。

9、盛1/3蛋白到蛋黄糊中，用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀(从底部往

上翻拌，不要划圈搅拌，以免蛋白消泡)，翻拌均匀后，把蛋黄糊全部

倒入盛蛋白的盆中，用同样的手法翻拌均匀百度沸点，直到蛋白和蛋黄糊充分

混合。

10、混合好后的状态应该都是比较浓稠均匀的浅黄色。将混合好的

蛋糕糊倒入模具，抹平，用手端住模具在桌上用力震两下，把内部的

大气泡震出来。

11、入烤箱，170度，约1个小时即可。烤好后的蛋糕从烤箱里

取出来，立即倒扣在冷却架上直到冷却。

12、然后，脱模，切块即可享用(直接吃已经非常好吃了)。也可

以用来制作各种裱花蛋糕。

戚风蛋糕的制作方法三

原料：面粉、泡打粉、牛奶、糖、食用油

1、没有低粉高粉，就用了普通的面粉2、没有牛奶，用30克水

冲的奶粉，凉了待用

(1)5克糖倒入牛奶中，融化后待用(2)1克泡打粉倒入50克面粉把

50克油倒入(1)中，搅拌一下，然后把(2)倒入，用刮刀或者筷子搅拌

均匀，加入2个蛋黄，搅拌成蛋黄糊待用。因为是豆油所以颜色比较

黄，色拉油就不会了。

(2)打蛋白时，分3次加入糖第一次：打出粗泡，放入10克糖，

打蛋器打15秒第二次：泡沫细腻些，放入10克糖，打蛋器打15秒第

三次：加入10克糖，打至干性发泡，装蛋白的盆子倾斜时，蛋白不会

轻易滑落就差不多了。

(3)蛋白打好后，将1/3的蛋白倒入蛋黄糊中，搅拌均匀这个时候

可以150度预热烤箱。

(4)把搅拌好的蛋黄糊倒入剩下的蛋白中，搅拌均匀。

(5)快速倒入蛋糕模具中，放入烤箱150度上下火烤50分钟。

(6)刚出炉的蛋糕。

(7)出炉凉一会后，倒扣出来，就可以吃了。苹果怎么说

蛋糕补充信息

1.蛋糕一定要当天吃，隔天口味就不新鲜了，最佳食用温度4，

蛋糕保存方法：冷藏于3~8的冰柜保鲜；

2.鲜奶蛋糕相对裱花蛋糕而言口味清淡、低脂、营养高，逐渐成

为西点市场的新宠，但是，其保质期短，不易贮存；

3.糖尿病患者如果一定要吃，务必选择使用代糖添加剂的蛋糕，

并且少量食用。

蛋糕营养分析

蛋糕的主要成分是面粉、鸡蛋、奶油等，含有碳水化合物、蛋白

质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、钠、镁、硒等矿物质，食用方便，

是人们最常食用的糕点之一。

蛋糕适合人群

一般人群均可食用，糖尿病患者禁食。

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