

蛋糕制作

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/1678017812149395.html>

范文网，为你加油喝彩！

单手模式-东渐于海



2023年3月5日发(作者：怎么连接打印机到电脑上)

戚风蛋糕的制作

一、实验目的要求

1、了解并掌握戚风蛋糕的制作原理及方法

2、掌握戚风蛋糕生产的主要原料

二、实验内容

按照戚风蛋糕的生产工艺制作，并对戚风蛋糕的配方进行研究

三、实验原理

戚风蛋糕是以鸡蛋、面粉、油脂、白糖等为原料，经打蛋、调糊、注模、焙烤而成的组织松软、细腻并有均匀的小蜂窝、富有弹性、入口绵软、较易消化的制品。

四、配料

鸡蛋5个(约50克/个)，低筋面粉85克，玉米油40克，鲜牛奶40克，细砂糖60克(加入蛋白中)，细砂糖30克(加入蛋黄中)

五、制作步骤

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。

2、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)，继续搅

打到蛋白开始变浓稠，呈较粗泡沫时，再加入1/3糖。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。

3、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。还需要继续搅打。当提起打蛋器的时候，蛋白能拉出一个短小直立的尖角，就表明达到了干性发泡的状态，可以停止搅打了。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。

4、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。

5、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（面粉如果起筋，可能会使蛋糕的口感过韧，影响蛋糕口感的松软）。

6、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，直到蛋白和蛋黄糊充分混合。

7、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。放进预热好的烤箱，170度，约50分钟即可。

六、产品的质量标准

(1) 感官指标

形态：外形完整；块形整齐，大小一致；表面略鼓，底面平整；无破损，无黏连，

无塌陷，无收缩。

色泽：外表金黄至棕红色，无焦斑，剖面淡黄，色泽均匀。

组织：松软有弹性；剖面蜂窝状小气孔分布较均匀；无糖粒，无粉块，无杂质。

滋味气味：爽口，甜度适中；有蛋香味及该品种应有的风味；无异味。

杂质：外表和内部均无肉眼可见的杂质。

七、思考题

根据所做蛋糕分析其用料和操作过程中的问题。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发