

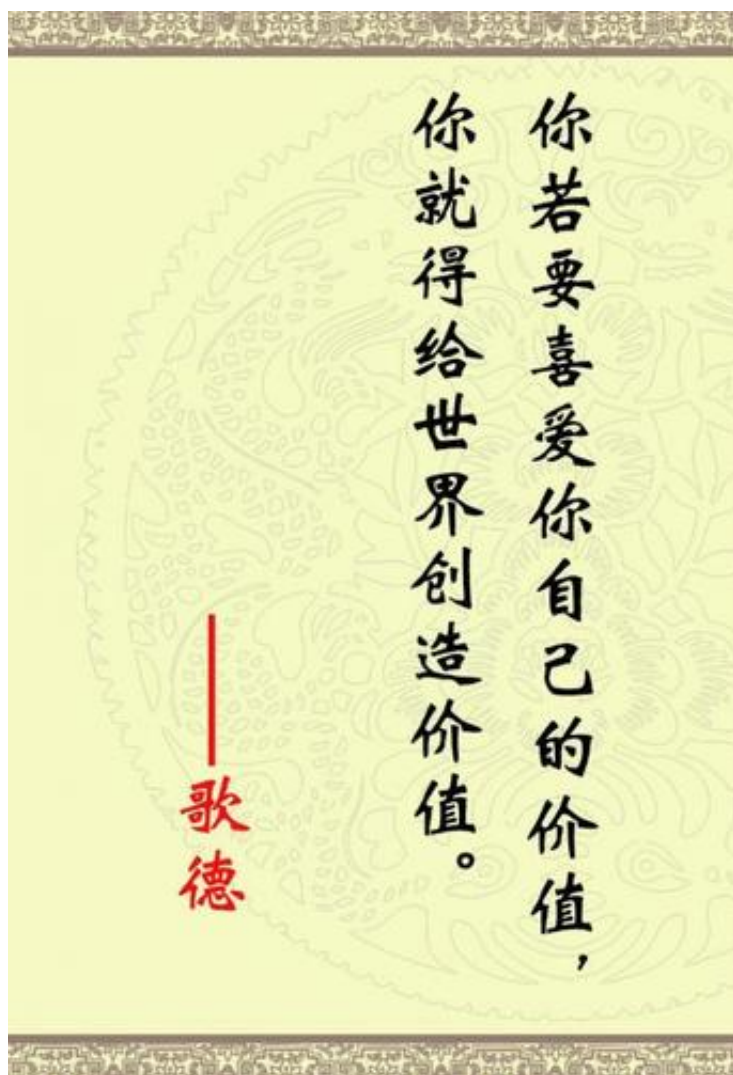
蛋糕怎么制作

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/1678134457167559.html>

范文网，为你加油喝彩！

泰国宝石-化学怎么学



2023年3月7日发(作者：尖椒炒腊肠)

怎样做蛋糕

在鲜蛋上市旺季，家庭可以自制些蛋糕，作为早点食用。其方法如下：

配料：鲜鸡蛋500克，白砂糖350克，精白面粉350克，发酵粉2.5克，生油25克。

操作方法：

一.将新鲜鸡蛋去壳后加入白砂糖，用三四支筷子均匀搅打，先轻后重，先慢后快，约打15～20分钟，使蛋的液体达到发酵起泡、变厚，色泽奶白，体积比原来增加一倍半到两倍。

二.将发酵粉与面粉拌和，倒入蛋液中，搅成均匀的糊状，不宜过分搅拌，防止面粉起筋缩成块，使蛋糕达到发松。

三.准备好蒸蛋糕用的模子，一般家庭用金属饭盒也可以。在饭盒底部涂上一层生油，以防粘底。然后把搅拌好的糊状料倒进盒里，上锅蒸煮。先用旺火沸水蒸三分钟，待蛋糕表皮结皮，然后降低温度（可在锅内加点冷水），约蒸10分钟，蛋糕即成型；再加旺炉火，直到蛋糕蒸熟。出锅时在蛋糕表面涂些熟油，即可食用。

蛋糕制作工艺

1、可可海绵蛋糕

原料：鸡蛋600g、白糖300g、低筋粉290g、可可粉30g、白脱油100g、脱脂牛奶适量。

用具：搅拌桶、筛子、小锅、垫纸、蛋糕圈、烤盘、蛋糕板。

制法：

- (1) 预热烤箱至180 （或上火180 、下火165 ）备用。
- (2) 将鸡蛋打入搅拌桶内，加入白糖，上搅拌机搅打至泛白并成稠厚乳沫状。
- (3) 将低筋粉和可可粉用筛子筛过，轻轻地倒入搅拌桶中，并加入溶化且冷却的白脱油和脱脂牛奶，搅和均匀成蛋糕司。
- (4) 将蛋糕司装入垫好垫纸，放在烤盘里的蛋糕圈内，并用手顺势抹平，进烤箱烘烤。
- (5) 约烤30分钟，待蛋糕完全熟透取出，趁热覆在蛋糕板上，冷却后即可使用。

2、香草海绵蛋糕

原料：鸡蛋630g、白糖310g、香兰素或香草粉5g、低筋粉310g、生菜油100g、脱脂淡奶适量。

用具：搅拌桶、筛子、垫纸、蛋糕圈、蛋糕板。

制法：

- (1) 预热烤箱至180 （或上火180 、下火165 ）备用。
- (2) 将鸡蛋打入搅拌桶内，加入白糖和香兰素或香草粉，放在搅拌机上搅打至稠厚并泛白。
- (3) 轻轻地向搅拌桶内拌入筛过面粉，稍加拌匀后，加入生菜油及脱脂淡奶，继续拌至匀透成蛋糕司。

(4) 将蛋糕司装入铺好垫纸放在烤盘里的蛋糕圈内，并用手顺势抹平，入烤箱烘烤。

(5) 约烤30分钟，蛋糕完全熟透取出，趁热覆在蛋糕板上，冷却后即可使用。

3、香橙海绵蛋糕

原料：鸡蛋500g、白糖300g、细盐5g、低筋粉200g、发酵粉5g、脱脂牛奶适量、香橙汁50g、生菜油75g。

用具：搅拌桶、搅拌盆、筛子、垫纸、蛋糕圈、蛋糕板。

制法：

(1) 预热烤箱至170（或上火175、下火160），在烤盘上铺上垫纸，再放好蛋糕圈备用。

(2) 将鸡蛋分成蛋黄、蛋白备用。

低筋面粉250克。鸡蛋4-5个。200克糖。20克蛋糕油（市场可以买到。假如不行就去蛋糕店买点，我经常去蛋糕店买的。2-3块钱）。牛奶少许。

首先把鸡蛋分为蛋黄和蛋白。先用搅拌器搅拌蛋白使其起气泡完全没有流动的液态。再加上糖搅拌。等糖化得差不多的时候就加上过筛的蛋黄牛奶（不加牛奶也可以加上少许浓缩果汁）面粉和蛋糕油搅拌。（最好按顺序。因为蛋白碰到别的液态很难发起来。一定要注重）

搅拌至原料变成白色粘稠状，而且有滑手感觉就可以倒进蛋糕模（蛋糕模里面放一层纸，防止熟后贴底难拿出来），

放入预热200度的烤箱中烤5分钟，然后烤箱温度调至160度烤15分钟。最后用一根小签

插到蛋糕中部取出小签。蛋糕不粘签就可以拿出来等冷却后就可以慢慢品尝了。假如觉得有

了味觉没有视觉的话就去市场买一罐忌廉（10多块钱一罐。可以用2-3个蛋糕）回来自己

搅拌加色后用自己的创作灵感做自己喜欢的图案。

1. 将150g面粉加两小勺泡打粉混合过筛备用。

2. 打两个鸡蛋，加100g白糖，用电动打蛋器打发（颜色变白，体积增大）。

3. 将少许奶油香精、50ml色拉油和50ml牛奶加入“2”中搅匀，将“1”分几次筛入“2”中拌匀，

注重不能有粉粒。

4. 将蛋糊倒入抹油的烤模中，约放2/3，不能太满，也可依个人喜好在蛋糊上放果仁或果

脯，放入预热175度的烤箱中烤20-25分钟，取出凉后脱模。

如果真是做蛋糕建议不要用压力锅做出来的效果肯定没有烤箱烤出来的好吃~!~

毕竟2者的工作方式不同~~巧克力蛋糕用料：低筋面粉125g可可粉25g白糖

100g泡打粉3g鸡蛋4个杏仁碎少许

做法：

1. 将面粉、可可粉、泡打粉搅拌均匀。鸡蛋、糖用打蛋器打发至其体积超过原蛋液两倍大小。然后加入混合好的面粉和杏仁碎，用橡皮铲上下搅拌均匀。
2. 蛋糕纸杯放在烤盘中，将搅拌好的面糊倒入杯中。
3. 烤箱预热至185℃，放入烤30分钟左右即可。

瑞士卷

用料：鸡蛋5个白糖100g低筋面粉125g盐1.5g奶油100ml油少许

做法：

- 1.将鸡蛋和糖混在一起打发至起泡。将面粉、盐混合，慢慢加入到鸡蛋糊中，用木勺由下往上搅拌。
- 2.在方型烤盘中铺一层油纸，上面刷油。把搅拌均匀的面粉糊倒入模具并抹平（高约1cm）。
- 3.烤箱预热至230℃，放入烤4分钟，然后调温至150℃再烤7分钟。盘中铺上油纸，上面撒少许糖。将蛋糕从烤箱中取出倒扣在纸上。把蛋糕底部的油纸撕去，快速抹上奶油，最后将蛋糕卷起即可。

制作步骤:

1、把4个新鲜的鸡蛋，蛋清和蛋黄分开。分开的时候注意，一定不要把蛋黄混进蛋清里，否则打发蛋清会失败。

2.把蛋黄打均匀，加入牛奶8汤勺（就是那种最原始的瓷汤勺，）和几滴色拉油打匀。（牛奶差不多是6-8勺，这个可以酌情添加，主要是要和后面的蛋清浓度差不多）

3、在蛋黄里加入1匙植物油 - 加入面粉4-5堆勺（堆勺，就是用勺子盛的时候，上面堆出一座小山，最好是自发面粉（永辉超市有卖），搅匀-形成了蛋黄糊，先放一边。

4、蛋清要放到干净无水、无油（很重要哦，不然打不发呀）的盆内。先用打蛋器打俩下，蛋清起泡沫后，放少许盐（有助于打发），再接着打蛋清，顺时针猛打，期间，把糖分两次放入（每次一汤勺），中间不要放置很长时间，连续打-直打到蛋清硬为止），把筷子随意插到盆里，筷子都不倒下来，晃晃盆，也不会倒下来，看起来和外面卖的蛋糕上的奶油差不多。

最后成蛋白糊

5、把蛋黄糊和蛋白糊放在一起混匀即可。上下搅拌，不要划圈。

6.在电压锅加入少许油，以防粘锅。倒入混好的蛋糊，按蛋糕键即可.烹饪自动开始,当有蜂蜂的响声,就说明蛋糕烤好啦；完成后会自动进入保温,保温灯亮起.即可打开食用啦,

高压锅做蛋糕的方法

准备的材料：面粉80g泡打粉5g(也可以用自发粉代替)鸡蛋4只牛奶60ml白糖80g

油少许果汁

首先，蛋黄和蛋白分开。面粉和泡打粉混合好。面粉和泡打粉混合好后,倒进蛋黄混合液

中，搅拌均匀,注意不要有面疙瘩,不然做出来会夹生的。

接着开始打蛋白了。估计很多人没有打蛋器，我决定再牺牲一把，手动打蛋，看看到底怎样

没有打蛋器的可以用5跟筷子，一起打先打一会，看到起一些泡泡了，加入40克白糖，也

可以分2次加白糖，继续打

一直打到蛋白的泡沫发起来了，而且比较细才可以。然后，将蛋白分2到3次加入蛋黄混合

液中，加一次就搅拌均匀，然后再加。(随个人喜好可加入果汁)

完全搅拌均匀后。准备好一个干净的压力锅，里面不要有水，把油到进去，不用多，能够覆

盖整个锅底就好。

将完全混合好的粉浆倒进容器

然后把盖子盖上，开中火，烤大概3-4分钟，然后改微火2-3分钟就好了

不要着急打开，再等10分钟，让蛋糕在里面充分受热。接着出锅就OK了

注意：切记不要把限压筏加上，不然就变成面饼了，而且十分危险就这样美味的蛋糕就OK

了!JM们试试吧!

用料：面粉60克（最好用低筋粉），白砂糖90克（家用的勺子一勺大概10克），三个鸡蛋，

色拉油30克，牛奶30克，泡打粉少许，鹰麦巧克力炼乳（装饰用）

做法：1.蛋黄蛋清分开。准备打发蛋清的容器一定要干净无油。

2.蛋黄中加30克糖搅匀成鹅黄色，然后加入牛奶，色拉油，泡打粉搅匀；分两次加入面粉

拌匀成粘稠的糊状，待用。

3.接下来就要费点力气来打发蛋白拉。先加一点盐待打有大气泡时，加30克糖，打啊打啊，

胳膊好酸。。。十分钟拉，再加剩下的糖，打啊打啊。。。蛋白挂到容器边流得非常缓慢。

4.将打发好的蛋白倒入蛋黄糊，迅速搅匀。

5.电饭锅或高压锅稍稍预热，抹上一点色拉油，以防粘锅；倒入蛋糕糊，将锅掂出使劲墩几

下，这样可减少气泡，成型更细腻。

6.大火约5-10分钟，改小火再保温上半小时。。。

7.起锅！拿巧克力炼乳在蛋糕上画画吧，想怎么画就怎么画吧！

好评率：0%

咖啡蛋糕

原料:蛋黄糊:蛋黄5个(70克)白砂糖40克色拉油80毫升牛奶80毫升面粉

120克泡达粉1/4小勺蛋白糊:蛋白5个(180克)白砂糖90克白醋少许

(低筋面粉没有的话，可以用中筋面粉加玉米淀粉来配——120克低筋面粉=96

克中筋面粉+24克玉米淀粉)

做法：

1，分开蛋清，蛋黄，用两个较大的容器装（装蛋清的盆要干净，无油，无水）

2，将白砂糖40克，色拉油80毫升，牛奶80毫升一起加入蛋黄的盆中面粉和

泡达粉混合均匀，过筛两次备用

3，蛋清加几滴白醋，打至粗泡，将白糖分3次加入，将打蛋器在盆里转圈，保

证四周都打发均匀。

4，将蛋黄糊低速搅打一分钟至均匀浓稠，筛入过筛的粉类(面粉+泡达粉)

5：用刮刀挖三分之一的蛋白入蛋黄糊

6：混合均匀后加入两大勺咖啡

7：再轻轻搅拌均匀

8：将搅好的蛋黄液全部倒入蛋白中

9：搅拌均匀

10：倒入模具，烤箱150度预热，全程150度，55分钟出炉

11：脱模放凉后，用线一分为二

12：打发奶油

裱花装饰

这几个都是比较简单的。可以自己试试。

你也可以用普通的平底锅来做的.

原料:五枚鸡蛋,面粉,盐,草莓酱,黄油(或色拉油)

作法:1.用五个鸡蛋蛋白打入容器中,放入一点的盐,用力的搅动,不要停,直到搅

成白色泡沫状,就像摩丝挤出来的那种感觉.

2.然后加入五匙面粉将刚刚剩下的蛋黄也加进去,再用力搅动.这次将材料搅拌

均匀.

3.用其所长小火把平底锅烧热,放入多一点的黄油(或色拉油)化开,大约五六成

热的时候把刚才的搅拌好的原料倒入锅中,将锅盖盖上.

4.大约五分钟左右,这时原料已经成了一张厚饼状揭开锅用平铲(最好是两支这

样可以避免把蛋饼弄破)用力均匀的把这个大饼翻过来再煎一会矫媚鸱粕 笥闷

讲 谐隼捶旁诟删坏牟税迳?把草莓酱(其它的果酱也可以根据个人口味)厚

厚的均匀的涂在蛋饼上,之后把蛋饼均匀的卷成卷(一定要小心哦尽量不使它

破)后用锋利的刀把它切成段码放在盘子里.成功了!就像在蛋糕店的蛋卷一样,

趁热吃一块很美味的.并且是自己做出来的,感觉格外的好吃!

第一次手动打蛋青，砂糖分三到四次加入，十五分钟过后，两手都已经酸软无力了，不过我

终于第一次打出了奶油状的蛋青糊，并且真的是可以插根筷子而不会倒哦。然后把蛋黄慢慢

倒入打好的蛋青糊中，然后把面粉一点点的加入，同时仍是不停的用打蛋器搅拌，最后再放

一点点的橄榄油。

把平底锅稍热一下，然后倒特别少的一点点橄榄油，并让其布满整个锅底，然后把搅拌好的

面糊倒入锅内，盖上锅盖，用特别小的火慢慢加热。大概五分钟后，掀开锅盖，发现蛋糕已

经发起来了。用木铲翻面，然后继续盖上锅盖小火加热，这次只要三分半钟，这面就会变成

灿烂至极的金黄色啦。

香喷喷的平底锅蛋糕就此出炉啦，并且绵软度和细腻的口感一点都不亚于烤箱做出来的，并

且比我之前好几次用微波炉做出来的蛋糕不知道要好多少倍。

電飯煲做蛋糕原來这么簡單！！

准备好东西：面粉，鸡蛋，牛奶，盐，糖，油

这个过程中不能沾一滴水，都擦干再用哦

本来有图的，现在贴上估计你也看不到，有空去我空间吧，蛮实用的。

3个鸡蛋应该正好，蛋清分离

三根筷子准备打蛋清

打两下就这样了

为了突出甜，放一点点盐

一勺糖

继续打继续打继续打

有点稠时再放一勺糖，继续打

15分钟左右，就会是这个样子，奶油状，而且筷子上的不会掉下

这个比较关键，15分钟连续打，不是闹着玩的，很痛苦滴

蛋黄里放两勺糖

3勺冒尖的面粉

6勺牛奶

搅拌好

倒入一半量的奶油状的蛋清，注意，上下搅拌而不是打圈

搅拌均匀后再倒入另一半奶油状蛋清，上下搅拌好

就是这个样子啦

电饭煲按下煮饭键预热1分钟后拿出，锅有点热就可以

倒入少许油，均匀涂在锅内，以防粘锅

倒入搅拌好的东西，然后蹲几下锅，把气泡震出来

按下煮饭键，2分钟左右会自动跳到保温档，这时用毛巾捂住通风口，闷20分

钟

然后再按下煮饭键，20分钟后就OK啦

準備開拉。

睇住拉。

打开锅盖

锅内涂了油，一倒就出来啦，蛋糕底部颜色比较深

松软可口的蛋糕，大功告成啦，掌声响起来

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