

烤箱做蛋糕配方比例用纸杯怎么量|烤蛋糕的配比和温度-股识吧

一、烤箱做鸡蛋糕的具体方法和材料比例

原料：鸡蛋250克，精粉、白糖各式各125克，果酱30克，可可粉10克。

[编辑本段]制法：将取洗净擦干的汤碗1只，将鸡蛋液和白糖放入碗内；面粉筛在一张较厚的洁净纸上。

可可粉用少许冷水调成稠浆状；

烤盘洗净擦干水渍，盘底垫上一张刷好油的纸，烤炉预热至七成左右。

用筷子将鸡蛋和白糖在大碗内快速搅打约10分钟，然后将纸上面粉徐徐倒入，边倒边搅拌均匀即成蛋糕浆。

将烤盘中线用一张硬纸或用豆沙馅等隔开，将其一半拌好粉的蛋浆倒入烤盘的一边，另一半蛋浆则加入调好的可可粉迅速拌匀，然后倒入烤盘的另一边，再稍加整理，入炉烤约10分钟，至蛋糕熟了即可出炉。

将蛋糕退出烤盘，再用刀从中间切开成两块呈不同颜色的蛋糕坯。最后将果酱涂在可可色蛋糕上，然后将本色糕翻叠其上面，稍压紧即成双色蛋糕，再用刀将蛋糕对切成4块，每块对角切成三角形蛋糕即可。

二、烤蛋糕的配比和温度

【戚风蛋糕】(分量：8寸圆模一个)配料：鸡蛋5个(约50克/个)，低筋面粉85克，色拉油(无味蔬菜油)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)烘焙：170度，约1小时。

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，最好使用不锈钢盆。

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。

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。

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。

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。

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(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。

)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。

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。

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。

三、食堂烤箱怎么做蛋糕，食物比例是多少？

材料：鸡蛋，面粉，牛奶，砂糖
步骤：1、准备两个碗，用餐巾纸把两个碗里的水和油全部都擦干净，操作过程手也不能沾水。

2、把分开好的蛋白和蛋黄分别盛于两个碗里。

3、蛋白的处理：要想甜，先加盐，在蛋白液里面先加入少量的盐，一点点就够了，然后再加满满一勺子白糖！用三根筷子开始打蛋白，要把碗倾斜一点，让筷子最大限度地接触蛋白，打起来事半功倍！打成都是泡泡的时候，继续加满满一勺子糖，然后继续打一直打到成硬性发泡，也就是蛋白已经发硬了(把碗倒过来，蛋白也倒不下来，跟奶油一样的时候才可以)。

这是最关键的一步，因为我们不能用泡打粉给孩子吃，就只能自己辛苦打蛋白，一般情况下十五分钟可以完成。

4、蛋黄的处理：在蛋黄里面加2勺糖，再加3大勺面粉(普通面粉，中筋，低筋面粉都可以，但是不能用高筋粉)，然后在蛋黄的碗里再加入6平勺牛奶。

没有牛奶可以用孩子的配方奶，或者旺仔牛奶等。

用筷子把这些材料全部一起搅拌成糊状，注意一定要搅拌均匀！5、用勺子把打好的蛋白泡挖一半到蛋黄的碗里，用勺子把一半蛋白和蛋黄上下搅拌均匀，然后再加入另外一半蛋白，再用勺子上下搅拌均匀！（一定要上下搅拌，不能打圈，更不能用筷子，因为用筷子打圈面粉会起筋，这样蛋糕就发不起来了）。

6、最后，搅拌好的混合品是成淡黄色的糊状的！然后将拌匀的蛋糊倒入移动到蛋糕模具内。

7、放入烤箱内开始烤蛋糕，将蛋糕模具放入预热好的190度的烤箱，烘焙1分钟左右，表面金黄色即可出炉。

四、用烤箱做蛋糕最正确比例配法

我的这个配方，相对来说，油和糖比一般古早蛋糕配方要低，也没再加奶油奶酪之类的，热量相对低，做法上也相对简单，不会很复杂，成功率非常高，就算是新手也不容易失手。

周末的时候就试试吧，做一款口感超细腻的美味蛋糕，一口吃出甜蜜蜜的幸福感.....下面就来看看具体做法.....【食材】鸡蛋5个（一个鸡蛋蛋壳重约60克）、低筋面粉70克、玉米淀粉5克、细砂糖55克、玉米油50克、牛奶60克、柠檬汁几滴【制作步骤】1、准备好原材料。

2、低筋面粉和玉米淀粉过筛。

3、玉米油加热。

4、玉米油的温度加热到70度左右，油的沸点很高，稍微热一下一般就100多度，有温度计的就方便，用温度计测一下，没有温度计的要靠自己感觉了，小火稍微热一下即可，温度一定不要高了。

5、将加热的玉米油倒入面粉里，用刮刀迅速拌均匀。

6、然后加入牛奶拌匀。

7、再加入蛋黄拌匀。

这个顺序不能乱，需要先加牛奶进行降温，然后加蛋黄。

8、蛋白打入无油无水干净的盆里，加入细砂糖，用打蛋器中速打至湿性发泡。

我是一次性加入糖的，没有分三次，中速打也很均匀，打到可以拉出弯钩的状态即可。

9、将蛋白分次加入面糊中，上下翻拌的方式拌匀。

10、8寸蛋糕模里先刷一层油，然后如图贴上油纸，刷油的目的是为了油纸贴合得更服帖。

贴油纸的目的有两个：一、防粘；

二、便于烤好后立即提出烤盘外迅速散热，这样避免回缩。

11、将蛋糕糊倒入模具中，震动几下，表面最好用刮刀刮平，烤出来的成品更美观

。这款蛋糕用水浴法烤出来效果好，柔软细腻不开裂，在烤盘里装入半烤盘温水，然后将模具放入烤盘里。

12、放入烤箱中层，上下火150度30分钟，然后上下火120度烤35分钟左右。

13、出炉后迅速从烤盘里取出来，放在烤架上散热。

14、切成块，慢慢享用吧！【小贴士】烤的时间根据自家烤箱性能酌情调整，这款蛋糕适合低温慢烤，蛋糕没有完全稳定之前中途不要开烤箱门。

五、十寸戚风蛋糕的方子能做多少个小号蛋糕纸杯的量呢？？急需解答！

大概可以做20到30个左右吧，毕竟有时候打发的不一样的。具体的可以自己试验一下就知道了。

六、自己在家烤蛋糕都需要什么料 用量各是多少

古法蛋糕（植物油版）作者：老方小雨
食材清单鸡蛋 6个 牛奶 70克 玉米油 50克 细砂糖 60克 蛋糕粉 75克 食盐 1小撮 柠檬汁 少许
烹饪步骤
1/18 秤重好全部食材
2/18 先取5个鸡蛋：将蛋清、蛋黄分离至2个盆中，再将剩余的1个全蛋打入蛋黄盆中；装蛋清的盆较大不好一起合拍，同时装蛋清的容器必须为：无油无水的干净容器
3/18 将牛奶倒入在蛋黄盆中，用手动蛋抽搅拌至乳化状、放一旁备用
4/18 将装有玉米油的小盆放至燃气灶上，小火加热至微微冒泡时关火
5/18 迅速筛入蛋糕粉、用手动蛋抽来回划Z字翻拌均匀
6/18 再将拌好的油面糊分次倒入蛋黄盆中、同样用手动蛋抽拌匀
7/18 拌好的蛋黄糊呈可流动的状态、可放置一旁备用
8/18 接着来处理蛋清：在盆中加1小撮食盐和少许柠檬汁
9/18 用电动打蛋器打至鱼泡状后、分三次加入细砂糖
10/18 继续打至湿性发泡偏硬点、呈带弯钩状态即可
11/18 然后用刮刀取1/3蛋白至蛋黄糊中翻拌均匀
12/18 再回倒至蛋白盆中、用快速且轻盈的手法翻拌均匀，这样蛋糕糊就完成了
13/18 将拌好的蛋糕糊倒入垫有油纸的模具中、提起模具震几下震出大气泡
14/18 送入提前预热好的烤箱中层：170度上下火、用隔水水浴法：即将烤箱自带黑烤盘加适量清水放至最下层
15/18 烤至10分钟见上色后、再转150度上下火、烤40~50分钟左右
16/18 结束后取出模具震一下倒扣至烤网上
17/18 凉后脱模切块食用既可，若不急着吃入冰箱冷藏后口感更佳
小贴士
1、此款蛋糕之所以特别柔软，是因为采用烫面的方法来制作蛋糕糊的，增加了面糊的柔韧度和弹性
转自

豆果美食

七、制作蛋糕的方法及其材料的黄金比例是多少

参考文档

[下载：烤箱做蛋糕配方比例用纸杯怎么量.pdf](#)

[《股票通常会跌多久》](#)

[《股票冷静期多久》](#)

[《法院裁定合并重组后股票多久停牌》](#)

[下载：烤箱做蛋糕配方比例用纸杯怎么量.doc](#)

[更多关于《烤箱做蛋糕配方比例用纸杯怎么量》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/store/22545375.html>