

适用于蛋糕、西点等需要快速膨松的米面制品，泡打粉50g

产品名称	适用于蛋糕、西点等需要快速膨松的米面制品，泡打粉50g
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	2.00/包
规格参数	品牌:百钻 型号:50g 类型:泡打粉
公司地址	中国 湖北 宜昌市 城东大道168号
联系电话	86 0717 6369370 15872631230

产品详情

品牌	百钻	型号	50g
类型	泡打粉		

【品牌】百钻

【配料】碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、磷酸二氢钠、碳酸钙、玉米淀粉、柠檬酸

【规格】50克*20*4/箱

【适用范围】适用于蛋糕、西点、饼干、米发糕及需要快速膨松的米面制品。

【使用方法】直接与面粉混合

【推荐使用量】面粉重量的0.3-1.2%

【使用限量】面粉重量的2%

用途1、家庭diy产品制作，如家庭做西点、蛋糕。2、家庭油炸小食品。3、用于面点制作，如酥饼、麻花、马拉糕、蒸糕等。4、南方包子部分采添加添加泡打粉，辅助酵母蓬松工艺；总体不提倡添加，只是顺应现有用户习惯工艺，鼓励全改为酵母。

教你在家做放心蛋糕

放心蛋糕就是无铝蛋糕。做出的蛋糕美味、营养、健康、安全。

· 配料: 鲜鸡蛋 500克 , 白砂糖350克 , 精白面粉 350克 , 百钻双效泡打粉2.5克 , 油 25克。

· 操作步骤:

一.将新鲜鸡蛋打入碗内加入白砂糖,用筷子均匀搅打,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.将百钻双效泡打粉与面粉拌和,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。

详细参数

产品参数

配料碳酸氢钠,葡萄糖酸- 一内酯,磷酸二氢钠,碳酸
钙,玉米淀粉,柠檬酸

应用范围适用于蛋糕、西点、饼干、米发糕及需要快速膨松
的米面制品。

注意事项面粉重量的0.3-1.2%

使用方法直接与面粉混合