

安琪百钻微波蛋糕预拌粉（草莓味）200g

产品名称	安琪百钻微波蛋糕预拌粉（草莓味）200g
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	180.00/箱
规格参数	品牌:百钻 是否进口:否 生产许可证编号qs:420501040080
公司地址	中国 湖北 宜昌市 中南路24号
联系电话	86-717-6369419 07178647752

产品详情

美味蛋糕 1分钟搞定

有一种快乐叫分享。在闲暇之余体验diy带给您的快乐和爱，并将这份爱分享给家人和朋友，让大家分享幸福的感觉和对美味的眷恋。

营养成分表：

项目	每100g含量	营养素参考值%
能量	1547kj	18
蛋白质	2.6g	4
脂肪	0.6g	1
碳水化合物	87.1g	29
钠na	472mg	24

制作方法：

1. 将一个鸡蛋打入可微波的容器中，打散至糊状。2. 取一小包蛋糕粉加入蛋糊中，充分搅拌均匀。3. 蛋糕糊搅拌好后在容器上加盖，放置于微波炉中，设高火加热1分钟即可食用。如果蛋糕糊较多则需适当延长微波时间。

注意：加热过度会影响蛋糕的质量和口感，使用带盖的微波炉专用器皿制作效果会更好，有利于保持蛋

糕的水分。

鸡蛋(个)+蛋糕粉(袋)	食用油	微波时间(高火)		
		功率600w	功率700w	功率800w以上
1+1	一小匙	1分10秒	1分钟	约1分钟
2+2	半匙	2分钟	约2分钟	1分40秒
3+3	一匙	约3分钟	2分40秒	2分30秒
4+4	一匙半	约4分钟	3分30秒	3分20秒

在制作蛋糕时，加少许食用油，可以使蛋糕更加柔软可口，也可以根据个人的喜好加入葡萄干、花生仁、核桃仁等，在制作好的蛋糕中加入果酱、炼乳等可制成生日蛋糕、甜点。按比例增加配料的数量和作时间还可以做更大的蛋糕，如5+5、6+6，让您及家人在享受动手乐趣的同时感受美味蛋糕的奥妙。

产品参数配料白砂糖、小麦粉、小麦淀粉、植脂末、葡萄糖、番茄粉、食品添加剂(增稠剂、复合疏松剂、酸度调节剂)、食盐应用范围用于微波炉制作蛋糕注意事项存放于干燥阴凉处产品标准号q/yb.j02.123食品卫生许可证号qs4205 0104 0080保质期12个月全国统一服务热线4008873298焙爱安琪家庭烘焙俱乐部网址<http://bakinglife.angelyeast.com>