

## : 小彩娃微波炉蛋糕粉（奶香味）招各地经销商

产品名称	: 小彩娃微波炉蛋糕粉（奶香味）招各地经销商
公司名称	汕头市龙湖区同心圆食品有限公司
价格	9.00/盒
规格参数	品牌:小彩娃 品种:蛋糕预混合粉 售卖方式:包装
公司地址	汕头市珠津工业区韶山路4号二层、三层
联系电话	86 0754 88828181 13829620810

### 产品详情

品牌	小彩娃	品种	蛋糕预混合粉
售卖方式	包装	商品条形码	6930761700021
等级	一级	规格	50g*4包/盒
净重	200 (g)	原产地	汕头
保质期	365 (天)	生产日期	最新
生产厂家	汕头市龙湖区同心圆食品有限公司	储藏方法	通风干燥
原料与配料	面粉, 小麦淀粉, 植脂末, 白砂糖, 乳化剂, 复合疏松剂, 食用盐, 柠檬酸, 粉末香精	卫生许可证	粤卫食证字[2005]第0507A B00019
产品标准号	Q/STTXY1-2009	特产	是

小彩娃微波蛋糕粉

产地：汕头

规格：188g or 200g or 202克/盒(内含4袋)

保质期：12个月

说明：微波炉只需1-1分半钟就可以做出香喷喷的蛋糕。口感绵软，口味多样。拿来当早餐或者下午茶，营养丰富，制做简单。

"小彩娃微波炉蛋糕粉"是我公司自行研制的一种新型方便食品，该产品最大的特点是：制作非常简单

、方便，只需要一袋粉加一个鸡蛋，搅拌均匀后，放置在微波炉中，高火加热一分钟，一个热乎乎的蛋糕就做成了。

同时也可以两个鸡蛋两袋粉、三个鸡蛋三袋粉.....，做成大蛋糕。当然还可以充分发挥你的想象，加入果酱、果脯等辅料，制成生日蛋糕及朋友聚会时的甜点。该产品推入市场后，受到了中、小学生，上班族一族的欢迎。该产品适合在各超市、商场销售。

### 微波蛋糕粉制作方法~~享受diy的乐趣！

制作方法一：

1. 先打一个蛋再倒入一袋蛋糕粉，充分搅拌均匀（图上为四包粉，所以加了四个蛋）
2. 把搅拌好的蛋糊置于微波炉正中，设高温加热1分钟即可（根据实际情况适当调整时间）
3. 在微波炉用的塑料盒内底涂上色拉油，注意侧壁不能涂油，要让蛋糕沿侧壁膨胀上来。然后加盖，由于微波炉的转盘太冷会影响盒底部蛋液的发泡，可以用两根筷子把塑料盒架空.高火加热2分钟取出倒扣冷却脱模

备注：当你制作蛋糕时，可在鸡蛋和蛋糕粉搅拌的同时加入少些食用油并根据微波炉的功率大小，容器厚薄，适当掌握时间，切勿加热过度而影响蛋糕的口感，尽量使用带盖的塑料微波炉容器制作，有利于保持蛋糕水分和容器的清洗。在制作蛋糕时还可以根据个人喜好加入果脯、果仁，或在制好的蛋糕中夹入果酱、炼乳等。还可以在蛋糕的表面饰上草莓、菠萝等水果，制成生日蛋糕、聚会时的甜点。循此规律可把蛋糕做得更大，让你充分享受动手的乐趣

如果用微波炉烧烤档将蛋糕上下面烤焦一些表面就会变的黄黄焦焦的拉~

制作方法二：

1包微波炉蛋糕粉+1个鸡蛋，少量食用油搅拌倒入小蛋糕杯里，放微波炉转1分钟，香喷喷的蛋糕出炉，简单又方便。

制作方法三：

1. 准备好葱、火腿肠
2. 微波炉蛋糕粉2包2个鸡蛋少量食用油搅拌后，把葱和火腿肠撒在表面，放微波炉转1-2分钟。（根据微波炉功率自己掌握）

3. 蛋糕胚做好后涂上你喜欢的酱撒上肉松，用保鲜膜卷一下。用刀切片。

4. 肉松蛋糕卷，成功！！！！

制作方法四：

自己在家，享受 diy 的乐趣！！

更多创意，等你发挥！！