

翻糖培训 翻糖蛋糕师培训中心

产品名称	翻糖培训 翻糖蛋糕师培训中心
公司名称	河南百甲烘焙技术服务有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:百甲西点学院
公司地址	南阳高新区仲景路
联系电话	0377-61560300 18803776588

产品详情

南阳翻糖培训 18803776588 南阳翻糖蛋糕培训学校。

南阳学翻糖蛋糕的好地方，百甲西点烘焙培训学院,你更好的选择！

百甲西点学院告诉你为什么会烘焙失败？南阳翻糖培训,南阳翻糖蛋糕培训,南阳百甲西点翻糖培训中心18803776588

烘焙食谱的配料都极其精确，数字告诉你！

1大匙（也叫1汤匙，简写1t）=15ml

1小匙（也叫1茶匙，简写1t）=5ml

几分之几，都是以5ml的小为基数

1/2匙=2.5ml

1/4匙=1.25ml

1/8匙=0.6ml

南阳翻糖培训,南阳翻糖蛋糕培训,南阳百甲西点翻糖培训中心18803776588

但是如果称量不精确的话就做不出来了吗？

答案是不一定。每个人的口味是不一样的，有的人喜欢湿润/甜/脆/硬一些，那么在原来的配方上稍作修改是没有问题的。

不过这里也是需要注意的，配方中有一些相对“致命”的材料，变化了点，最终会导致完全不同的结果，甚至失败。

例如，打发蛋清里的塔塔粉（或者柠檬汁），面包里的盐（过多会杀死酵母），派饼的面团的盐（稍微多一点真的会变得很咸）等等，不过好处是大部分这些材料的比例都是很小的，所以才需要特别留意嘛。

。

所以只要明白了这份配方的原理，知道每种材料在配方里所扮演的角色，那么自己在配方上稍作调整就会比较得心应手了。

常用材料重量和体积的换算

高筋面粉：1大匙 7.5克，1杯 120克

低筋面粉：1大匙 6.9克，1杯 100克

奶粉：1大匙 6.2克，1杯 100克

玉米淀粉：1大匙 12克

可可粉：1大匙 8克，1小匙 3克

泡打粉：1大匙 12克，1小匙 3克

小苏打：1小匙 3.5克，1/2小勺 2克

塔塔粉：1小匙 3.5克 1/2小勺 2克

鱼胶粉：1大匙 8克

吉利丁片：1片 5克

干酵母：1大匙 9克，1小匙 4克

盐：1小匙 6克

糖粉：1杯 140克

细砂糖：1大匙 13克 1小匙 4.5克 1杯 200克

植物油：1杯 240ml 220克

清水：1杯 240ml 240克，1大匙 15克，1小匙 5克

牛奶：1杯 240ml 225克，1大匙 14克，1小匙 4.5克

蜂蜜：1大匙 20克

鸡蛋大一点的：带皮70克左右，去皮60克，蛋白42克，蛋黄18克

鸡蛋小一点的：带皮60克左右，去皮50克，蛋白35克，蛋黄15克

重量换算

1公斤=1000克

1磅=454克 南阳翻糖培训,南阳翻糖蛋糕培训,南阳百甲西点翻糖培训中心18803776588

1盎司=28.4克

容积换算

1升=1000毫升

1加仑=4夸脱=8品脱

1加仑=3.785升

1品脱=0.473升

1杯=240毫升

1套量勺中：

1汤（大）=15ml 1茶（小）=5ml 1/2=2.5ml 1/4=1.25ml

温度换算

华氏温度=摄氏温度*1.8+32（如356 =180 ）

长度换算

1英寸=2.54厘米

常用模具尺寸和用料的换算

8寸圆模=直径大约20厘米，8寸模具很常用，用料设定为100%。

6寸圆模=直径大约15厘米，6寸模具也很常用，用料约为8寸的60%。

7寸圆模=直径大约18厘米，7寸不常用，用料约为8寸的80%。

9寸圆模=直径大约23厘米，9寸不常用，用料约为8寸的150%。

同尺寸的方形模具比圆形模具小，用料大约为圆形模具的70%。

其实不管是西式还是中式，配方的精确度都是有非常重要的参考意义的。

越精确的配方，越能体现出创作人谨慎的态度。

烘焙粉们看了这么多食谱，会发现烘焙食谱的配料都极其精确，每一种材料都要按照配方准备好，尤其是新手们，只有精确配好材料才能进行下一步工作。

高能预警

你可能会问，每份材料一定要称量得很精确吗？

好吧，那我们就来瞧瞧，不精确称量材料酿成过的惨剧！

有这样的

所以，这个到底是杯子蛋糕还是盘子蛋糕？

理想很丰满

现实很骨感^^

看完这些，你应该可以领悟到，面粉、鸡蛋、牛奶、黄油和糖，仅仅这几样常见的烘焙材料就构成了品种繁多的烘焙品种，这全靠不同的材料配比和操作过程来实现，所以精准无误的称量是整个烘焙制作的最基础要素。

材料分量的不准确会影响各个材料在混合和烘烤时产生的结果，所以一定要使用食品秤、量杯或量勺这样的计量工具，认真地进行操作前材料的称重。

食品秤、量杯和量勺是必备的工具。我们叫称量三件套。

食品秤是最常用的，称量重量用，大部分配方的材料都用重量表示。现在一般都是电子的，用起来很方便，能精确到0.1克，最大称量范围有1500克或者更多，而且有去皮归零的功能。需要注意的是它一般有两个称量制式，一个是克，另外一个盎司(ounce)。记得调对模式就好。

量杯，称量容积的，一般是用来称量液体，当然也有一些欧美的配方用量杯来称量面粉、糖之类的固体。这玩意儿建议你在家里找找，其实很多小家电都会配，比如豆浆机、电饭煲等，有宝宝的朋友就更多了，小朋友的奶瓶什么的也是有刻度的，直接就可以用了。一般配方说的1杯是指240毫升，半杯120毫升，1/4杯等等以此类推。

量勺，一般用来称量比较少的固体或者液体。

一套量勺一般有好几个，我们常说的1大匙（勺）不一定在量中最大的，你要找那个标明15ml的。1小匙也不是最小的，你要找那个标明5ml的。

量固体时，挖满一勺将冒尖的部分削平即可。

量液体时，满满的一勺即可。

南阳翻糖培训,南阳翻糖蛋糕培训,南阳百甲西点翻糖培训中心18803776588