小彩娃微波蛋糕粉 南瓜味202g

产品名称	小彩娃微波蛋糕粉 南瓜味202g
公司名称	上海远健贸易有限公司
价格	7.00/盒
规格参数	品牌:小彩娃 商品条形码:有 类型:粉类
公司地址	中国 上海市普陀区 铜川路405弄160号
联系电话	86 021 13022193086 13022193086

产品详情

品牌	小彩娃	商品条形码	有
类型	粉类	卫生许可证	粤卫食2005第0507AB000019
产品标准号	Q/STTXY1	净重	188（g）
原料与配料	小麦粉 白砂糖 小麦淀粉	保质期	12个月（天）
原产地	广东	生产厂家	汕头同心圆食品有限公司
储藏方法	常温保存	等级	一
规格	盒	生产日期	不断更新
售卖方式	包装	特产	是

微波蛋糕粉（南瓜味） 1个鸡蛋+1包蛋糕粉+1小勺食用油=松软可口的蛋糕！

规格：202克 内有4包

制作方法:先打散一个蛋，再倒入一包蛋糕粉充分搅拌成糊状，把搅拌好的蛋糊置于微波炉正中，高温加热1分钟即可，十分方便！包装上有详细的说明和图示，保证一看就会！

制作蛋糕时，还可以根据个人喜好加入果脯、果仁，或在做好的蛋糕中夹入果酱、炼乳等。还可以在蛋糕表面上装饰草莓、菠萝等水果，制成生日蛋糕。

蛋糕粉成分:面粉、淀粉、奶粉、植物油、白砂糖、泡打粉、乳化剂、食用香料、食盐

保质期：12个月

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,切勿微波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啦

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或撒上肉松，用保鲜膜卷一下。用刀切片。

4、肉松蛋糕卷，成功！！！