

韩式裱花 法芝厂能食品 做韩式裱花

产品名称	韩式裱花 法芝厂能食品 做韩式裱花
公司名称	重庆法芝厂能食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2
联系电话	15987087105

产品详情

戚风蛋糕是泡沫蛋糕和面糊蛋糕的中合体

想制作出一个的蛋糕并非易事，戚风蛋糕这个类型的蛋糕是泡沫蛋糕和面糊蛋糕的中合体，做韩式裱花，将它分次搅拌后，再混合一起，主要特色是组织柔软，水分比较充分。糖油拌合主要时将油脂和糖一起打松，然后逐渐把蛋加入拌匀，后再把面粉和其他材料加入进去。粉油拌合主要是将油脂和面粉打发，再加入糖和奶粉这些干性材料拌打，后加入其他液体材料放入烘烤就可以了。

蛋糕的类型有很多种

蛋糕的类型有很多种，味道也都不一样，在装饰方面更是花样繁多。蛋糕也越来越受大家的喜爱，外面买的蛋糕又担心食品添加剂问题，其实只要明白各种蛋糕制作技巧，就能烘焙出美味可口的蛋糕出来。

泡沫这类型蛋糕主要原料是鸡蛋，众所周知，鸡蛋中的蛋白质和面粉充分搅拌后，能在烘烤过程中膨大；它跟面糊类型的蛋糕大的区别就是没有任何固定油脂，所以我们可以往里面添加少量的食用油降低它的韧性。

牡丹（直花嘴）制作步骤：

- 1.在花钉上挤一圈底托。
- 2.花嘴倾斜放置在做好的支撑上，倾斜45度，韩式裱花视频教程，以抖动的手法将花瓣抖出扇形。
- 3.制作第二层花瓣时，在层花瓣的基础上两瓣之间花嘴成60度抖动，花瓣稍小于层花瓣，花嘴稍向内移动。

4.后挤上作为装饰。

五瓣花（小直花嘴）制作步骤：

- 1.将花嘴薄头朝上，放在花托圆内1/2处，韩式裱花配方，微向上翘起约45度。
- 2.左手不断转动花托，右手挤出奶油，韩式裱花，花嘴上下抖动，挤出一瓣扇形花瓣，花瓣收尾时，花嘴角度略翘于起步时的角度。
- 3.制作第二瓣花瓣起步时，花嘴要位于瓣收尾的位置，花嘴角度一致，花瓣大小一致。
- 4.花瓣后一瓣收口时，花嘴角度略翘，以免碰到另外的花瓣。做完花瓣后，在裱花袋内装入奶油，由粗至细体现。

韩式裱花-法芝厂能食品-做韩式裱花由重庆法芝厂能食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。重庆法芝厂能食品有限公司（www.fazhicnsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为饼干糕点具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!