

青岛蛋糕技术培训 专业技术培训

产品名称	青岛蛋糕技术培训 专业技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛蛋糕技术培训 专业技术培训002

芝士蛋糕是西方甜点的一种。芝士蛋糕有柔软的上层，混合了芝士、糖和其他的配料，如鸡蛋、奶油和水果等。芝士蛋糕通常都以饼干作为底层，有固定的几种口味，如香草芝士蛋糕，巧克力芝士蛋糕等。

膳学派蛋糕

膳学派蛋糕怎么做?蛋糕原料配方是什么?看完这些你就知道啦(以芝士蛋糕做法为例~)

制作芝士蛋糕所需原料配方：

芝士250克，糖粉60克，黄油40克，饼干80克，吉利丁片2片，纯牛奶100毫升，植物鲜奶油150克，草莓果酱、巧克力液各少许

膳学派具体做法：

- 1、将黄油隔水加热至溶化。
- 2、饼干碾成粉，与黄油混匀。
- 3、倒入模具中，铺平，压紧。
- 4、将吉利丁片放入水中浸泡变软，再放入牛奶中，搅拌至溶化。
- 5、芝士拌匀后加糖粉、纯牛奶、植物鲜奶油，搅拌均匀成芝士浆。
- 5、将芝士浆倒入模具，冷冻4小时后取出，用吹风机模具吹热。

7、脱模，装盘。

8、抹上草莓果酱、巧克力液即可。

膳学派制作蛋糕的5个关键步骤

在制作蛋糕的过程中，有许多重要的地方和关键步骤，如果掌握不好，将直接导致操作的失败。所以，为了让我们能够做出一个完美的蛋糕，以下一些制作过程中的关键步骤我们一定要重视。

1、搅拌容器要干净

搅拌容器如果不干净，就会出现搅打不了，比较终蛋清变得像水一样的状况，还会直接影响产品的保鲜期。所以，容器一定要彻底清洗干净。

2、低温时蛋浆可适当加热

如遇到冬季气温低时，蛋浆可适当加热。在搅拌缸底下加一大盆温水，可使鸡蛋温度适当升高，这样有利于蛋浆液快速起泡.防止烤熟后底下沉淀结块。但应注意温度不可过高，如超过60摄氏度时鸡蛋清会发生变性，从而影响起发。因此要掌握好加热的温度，一般以触摸时不会烫手为准。

4、液体加入要恰当

当蛋浆太浓稠或配方面粉比例过高时，可在慢速搅拌时就加入适量的水。如在比较后加入，尽比较不要一次性倒下去，这样会破坏蛋液的气泡，使体积下降。

4、配方中适量加淀粉

有时为了降低面粉的筋度，提升口感，在配方中可以加入适量的淀粉，一定要将其与面粉一起过筛加入，否则搅拌不均将会导致蛋糕未出炉就下陷。另外淀粉的添加比较也不能超过面粉量的1/4。

5、泡打粉过筛

泡打粉一定要和面粉一起过筛，使其充分混合，否则会造成蛋糕表皮有麻点，部分地方有苦涩味。

蛋糕哪里有学?选择青岛膳学派学做蛋糕，总部便提供从挑选原材料开始到产品的整个制作系列培训，只要你对餐饮行业有热情，抱有必胜的决心和信念，善于学习，就快来报名参加青岛膳学派的蛋糕课程吧!