

# 烘焙技巧 | 说烘焙难的人，是没抓住这一关键要领

产品名称	烘焙技巧   说烘焙难的人，是没抓住这一关键要领
公司名称	深圳焙易创客生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	罗湖区东昌路布心工业区中座2栋3楼
联系电话	0755-25803053 17688741026

## 产品详情

照着网上的焙教程调好原料

入了烤箱

不是烤不熟就是烤过了

尝试多次还是个烘焙门外汉

你知道问题的原因在哪吗？

蛋糕要成型，关键是烘烤

烘烤说白了是对烤箱温度的掌控

所以，搞定烤箱就是搞定温度

蛋糕本身因素影响

01

蛋糕含糖量

含糖量越高，烘焙时选用的温度就要越低，这样才能让蛋糕正常烘烤，不容易产生焦糖化作用。

02

## 蛋糕体积

体积越大，烘焙时选用的温度就要越低，这样才能让蛋糕中央位置熟透，而不会把底部和四周烧焦。

03

## 蛋糕品质

质感丰厚的蛋糕，选用的烘烤温度越低，因为不容易使过量的糖转化为焦糖而烧焦。

04

## 蛋糕厚度和密度

密度高的蛋糕如油底蛋糕，宜选用低温烘烤。油底蛋糕需要用较长的时间烘烤，因为它的组织比较细密。海棉蛋糕则不需要用太长时间烘烤，因为它的组织较松。

因此可以调高温度以保持其温度和质感。

05

## 烤箱负荷

烤箱的负荷达到顶点时，其温度会下降得快。

烤箱的温度可调高5~10℃，而负荷少的时候，可降低温度，此时应把温度调低5~10℃。

一般日常的烘焙产品的烘焙温度和时间：

温度和时间：

- 1、海绵蛋糕 200℃ 25~30min
- 2、酥类 210℃ 20min
- 3、马卡龙 190℃ 16min
- 4、饼干 200℃ 15min
- 5、曲奇 190℃ 15~20min
- 6、芝士蛋糕 190℃ 30~60min
- 7、牛油蛋糕 180℃ 30~45min

每台烤箱都有自己的“脾气”，其烘烤的温度不尽相同，有的会偏高，有的会偏低。

是自己买一个烤箱专用的温度计，对照上面的温度进行，从而减少失败率。

## 烤箱日常使用注意事项

除了要正确掌握蛋糕烘焙的温度，也要注意正确使用烤箱哦。

### 使用烤箱

新烤箱使用前，一定要注意清洁。

先用干净湿布将烤箱内外擦拭一遍，除去一些尘埃。

然后可以空着炉使用高温烤一阵子，有时候可能会冒出白烟，别激动，这属于正常现象哈。

烤完后要注意通风散热。

### 烤箱事先预热

在烘烤任何食物前，需先预热至指定温度，达到温度的烤箱预约的烘烤时间才是准确的。

烤箱预热约需10分钟，若烤箱预热空烤太久，也有可能影响烤箱的使用寿命。

### 注意防烫

小心正在加热中的烤箱，以免被烫伤。

除了内部的高温，外壳以及玻璃门也很烫，所以在开启或关闭烤箱门时要小心，以免被玻璃门烫伤。

将烤盘放入烤箱或从烤箱取出时，一定要使用柄，严禁用手直接接触烤盘或烤制的食物。

切勿使手触碰加热器或炉腔其他部分，以免烫伤。

### 调好温度

烤箱在使用时，应先将温度调好上火、下火，然后顺时针拧动时间旋钮（千万不要逆时针拧），此时电源指示灯发亮，证明烤箱在工作状态。

在使用过程中，假如我们设定时间为30分钟，但是通过观察，20分钟就烘烤好。

那么我们这个时候不要逆时针拧时间旋钮，而是把三个旋钮中间的火位档，调整到关闭就可以了，这样可以延长机器的使用寿命。

（PS：这与微波炉的用法是不同的，微波炉可以逆转。）

### 用完记得清洁

每次使用完待其冷却后应进行清洁。应当注意的是，在清洁箱门、炉腔外壳时应用干布擦抹，切忌用水清洗。

如遇较难清除的污垢时可用洗洁精轻轻擦掉。电烤箱的其它附件如烤盘、烤网等可以用水洗涤。

### 烤箱摆放在通风处

烤箱一定要摆放在通风的地方。不要太靠墙，便于散热。

而且烤箱不要放在靠近水源的地方，因为工作的时候烤箱整体温度都很高，如果碰到水的话会造成温差

。

### 使用时无需蹲守

烤箱工作时，不要长时间守在烤箱前。不妨多设定几个闹钟，闹钟铃响后再过来看下。

如果发现烤箱的玻璃门发现有裂痕之类的请立刻停止使用。

烘焙需要的不仅仅是兴趣

耐心、细致、严格的操作也是关键

多学习、多操作，多get些小技巧

说不定就能避免你下次烘焙过程中的失败

如果不小心失败了，可以好好总结