

DVD
附赠
vol.1

小嶋教你做蛋糕

[日]小嶋留味 著 于春佳 译



小嶋老师亲自示范，
掌握做出美味蛋糕的秘诀！

河北科学技术出版社

小嶋教你做蛋糕

[日]小嶋留味 著 于春佳 译



TITLE : [DVD 講習付き 小嶋ルミのおいしいイチゴのショートケーキ&バタースポンジ]

BY : [小嶋ルミ]

Copyright © Rumi Kojima/SHUFUNOTOMO Co.,Ltd 2010

Original Japanese language edition published by Shufunotomo Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shufunotomo Co., Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本主妇之友社授权北京书中缘图书有限公司出品并由河北科学技术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号：冀图登字 03-2014-030

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

小嶋教你做蛋糕 / (日) 小嶋留味著 ; 于春佳译

. -- 石家庄 : 河北科学技术出版社 , 2014.6

ISBN 978-7-5375-6680-3

I . ①小… II . ①小… ②于… III . ①蛋糕 - 糕点加工 IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 046639 号

小嶋教你做蛋糕

[日] 小嶋留味 著 于春佳 译



策划制作：北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划：陈 庆

策 划：邵嘉瑜

责任编辑：杜小莉

设计制作：张 贤

出版发行 河北科学技术出版社

地 址 石家庄市友谊北大街 330 号 (邮编 : 050061)

印 刷 北京利丰雅高长城印刷有限公司

经 销 全国新华书店

成品尺寸 185mm × 260mm

印 张 4.25

字 数 80 千字

版 次 2014 年 7 月第 1 版

2014 年 7 月第 1 次印刷

定 价 35.00 元

将大家最难掌握的“搅拌”操作 展现在DVD中，请仔细观看、参照

以前，大家总喜欢称呼我为甜点师。

我认为制作甜点最重要的就是做出美味的面糊，从面糊制作中体会到乐趣和重要性。

想要在甜点制作中充分体会到这一点，需要您在制作过程中学会查看制作情况。

本书DVD从甜点制作者的视线正上方进行拍摄，让您仿佛置身制作现场。

首先，请您关注“面糊的搅拌方法”。

制作甜点时，根据甜点种类的不同会采用不同的“搅拌方法”。


搅拌这一操作包含很多连贯的动作、技巧，直至面糊最终完成，是甜点制作中最重要的操作步骤。

当然，甜点制作过程中的步骤，即操作流程也十分重要。

制作之前，请认真参照实际的操作流程、速度。

搅拌方法、操作步骤中橡胶铲和手持式搅拌机的使用方法、手的动作频率等也请认真参照。

动起手来，努力做出更高水准、更加美味的手工甜点。


Renkojima

小嶋教你 做蛋糕

DVD
附赠
vol.1



Contents

DVD ▶	制作美味甜点的基本搅拌方法.....	04
DVD ▶	草莓奶油蛋糕	08
DVD ▶	制作海绵蛋糕.....	09
DVD ▶	蛋糕装饰的准备工作.....	15
DVD ▶	装饰&涂抹奶油.....	16
DVD ▶	直径12cm蛋糕的装饰.....	21
	用基本的海绵蛋糕搅拌法制作	
	花式蛋糕	22
DVD ▶	水果蛋糕卷.....	23
	蔗糖蛋糕卷.....	27
	樱桃利口酒蛋糕.....	30
	橘味利口酒风味巧克力蛋糕.....	35
	摩卡蛋糕卷.....	38



DVD ▶ **基本黄油海绵蛋糕** 43

DVD ▶ **柠檬蛋糕** 44

用海绵蛋糕搅拌法（应用篇）制作

花式蛋糕 48

橙味蛋糕 49

樱桃白兰地风味巧克力蛋糕 53

红糖黄油蛋糕 56

能够制作出美味甜点的蛋糕制作工具 59

能够制作出美味甜点的基本食材 62



在制作本书介绍的蛋糕之前

- 请仔细阅读书中记载的食材表、制作方法等，熟悉制作流程。
带有DVD标记的均为附有详细的DVD视频。制作之前请认真查看DVD中的内容。
- 将所需道具准备齐全，准备好垫纸、烤盘等用具。
- 对食材进行称重。液体也全部用g进行计量。鸡蛋按照打碎之后的蛋液进行计量，在称重之前需要将鸡蛋打碎。
- 本书中选用的砂糖一般为细砂糖。书中多会加热将砂糖溶开，因此选用一般砂糖即可。建议在制作蛋糕时选用微粒型细砂糖。特别是在打发鲜奶油时，选用微粒型细砂糖更容易溶开。
- 烤箱温度为烤制时的温度标准。对烤箱进行预热时，需要比烤制温度调高约20℃左右，保持该温度预热5分钟以上即可。
打开烤箱放置蛋糕时，烤箱内的温度会降低，因此进行该操作时一定要迅速。如果烤箱内温度降低，烤制过程会花费较长时间。
- 蛋糕的烤制时间会有一个大的标准，但选用不同烤箱时间会有所差异，请根据自家烤箱的特点，对烤制温度、烤制时间稍做调整。

蛋糕的保存和保质期

做好的蛋糕一定要放置于冰箱中进行保存。

奶油蛋糕在食用之前，建议您将其从冰箱中取出后置于室温中一段时间。

- 鲜奶油蛋糕(裱花蛋糕、蛋糕卷) 当天即食
- 黄油奶油蛋糕(樱桃利口酒蛋糕、摩卡蛋糕) 2~3天
- 黄油海绵蛋糕 4~5天

将大家最难掌握的“搅拌”操作 展现在DVD中，请仔细观看、参照

以前，大家总喜欢称呼我为甜点师。

我认为制作甜点最重要的就是做出美味的面糊，从面糊制作中体会到乐趣和重要性。

想要在甜点制作中充分体会到这一点，需要您在制作过程中学会查看制作情况。

本书DVD从甜点制作者的视线正上方进行拍摄，让您仿佛置身制作现场。

首先，请您关注“面糊的搅拌方法”。

制作甜点时，根据甜点种类的不同会采用不同的“搅拌方法”。

搅拌这一操作包含很多连贯的动作、技巧，直至面糊最终完成，是甜点制作中最重要的操作步骤。

当然，甜点制作过程中的步骤，即操作流程也十分重要。

制作之前，请认真参照实际的操作流程、速度。

搅拌方法、操作步骤中橡胶铲和手持式搅拌机的使用方法、手的动作频率等也请认真参照。

动起手来，努力做出更高水准、更加美味的手工甜点。


Rumi Kojima

小嶋教你 做蛋糕

DVD
附赠
vol.1



Contents

DVD ▶	制作美味甜点的基本搅拌方法.....	04
DVD ▶	草莓奶油蛋糕	08
DVD ▶	制作海绵蛋糕.....	09
DVD ▶	蛋糕装饰的准备工作.....	15
DVD ▶	装饰&涂抹奶油.....	16
DVD ▶	直径12cm蛋糕的装饰.....	21
	用基本的海绵蛋糕搅拌法制作	
	花式蛋糕	22
DVD ▶	水果蛋糕卷.....	23
	蔗糖蛋糕卷.....	27
	樱桃利口酒蛋糕.....	30
	橘味利口酒风味巧克力蛋糕.....	35
	摩卡蛋糕卷.....	38



DVD ▶ **基本黄油海绵蛋糕** 43

DVD ▶ **柠檬蛋糕** 44

用海绵蛋糕搅拌法（应用篇）制作

花式蛋糕 48

橙味蛋糕 49

樱桃白兰地风味巧克力蛋糕 53

红糖黄油蛋糕 56

能够制作出美味甜点的蛋糕制作工具 59

能够制作出美味甜点的基本食材 62



在制作本书介绍的蛋糕之前

- 请仔细阅读书中记载的食材表、制作方法等，熟悉制作流程。
带有DVD标记的均为附有详细的DVD视频。制作之前请认真查看DVD中的内容。
- 将所需道具准备齐全，准备好垫纸、烤盘等用具。
- 对食材进行称重。液体也全部用g进行计量。鸡蛋按照打碎之后的蛋液进行计量，在称重之前需要将鸡蛋打碎。
- 本书中选用的砂糖一般为细砂糖。书中多会加热将砂糖溶开，因此选用一般砂糖即可。建议在制作蛋糕时选用微粒型细砂糖。特别是在打发鲜奶油时，选用微粒型细砂糖更容易溶开。
- 烤箱温度为烤制时的温度标准。对烤箱进行预热时，需要比烤制温度调高约20℃左右，保持该温度预热5分钟以上即可。
打开烤箱放置蛋糕时，烤箱内的温度会降低，因此进行该操作时一定要迅速。如果烤箱内温度降低，烤制过程会花费较长时间。
- 蛋糕的烤制时间会有一个大体标准，但选用不同烤箱时间会有所差异，请根据自家烤箱的特点，对烤制温度、烤制时间稍做调整。

蛋糕的保存和保质期

做好的蛋糕一定要放置于冰箱中进行保存。

奶油蛋糕在食用之前，建议您将其从冰箱中取出后置于室温中一段时间。

鲜奶油蛋糕（裱花蛋糕、蛋糕卷） 当天即食

黄油奶油蛋糕（樱桃利口酒蛋糕、摩卡蛋糕） 2~3天

黄油海绵蛋糕 4~5天

制作甜点时，怎样将各种食材搅拌到一起是十分重要的操作步骤。选用相同的食材、按照相同的步骤，搅拌方法不同，糕点的味道也会大相径庭。

甜点制作中的鸡蛋打发方法分为“全蛋法”和“分蛋法”两种。“全蛋法”是指将整个鸡蛋与砂糖进行打发搅拌，然后再加入面粉等食材的搅拌方法。“分蛋法”则是将鸡蛋中的蛋黄和蛋清分开，分别与砂糖进行打发后，混合到一起再进行搅拌的方法。

用手持式搅拌机进行搅拌

想要制作出更加细腻、更加美味的面糊，建议您打发鸡蛋时选用手持式搅拌机。想要在打发过程中搅拌出细腻、丰富的气泡，就要选用手持式搅拌机，打蛋器一般很难达到这种效果。



〈手持式搅拌机的高速搅拌〉（海绵蛋糕）

为了搅拌出适合任意糕点的适当气泡量，最开始我们一般会选用手持式搅拌机进行搅拌。

1. 在远离工作台的位置准备好，将手持式搅拌机垂直放入装有各种食材的盆里，开始搅拌。



2. 保持搅拌头在即将碰触盆底的位置，沿着盆沿，按照每秒钟2圈的速度，像画圆一样使搅拌机转动起来。每隔30秒用左手将搅拌盆逆时针转动60°左右，变换位置后采用相同的方法继续搅拌。重复上述操作步骤。不要忘记准备好秒表或者计时器，计算好搅拌时间。

以搅拌盆边缘稍稍碰触到搅拌头为宜。搅拌时，要注意将搅拌头垂直于盆底进行搅拌。



3. 慢慢搅拌至蛋液发白，出现小气泡，按照一定的速度继续搅拌一段时间。随着气泡慢慢增加，逐渐将搅拌头前端从盆底向上移动，继续搅拌。此时，将搅拌头逐渐向边缘靠拢，转出大圈。



4. 在标记的搅拌打发时间结束前10秒，对面糊的状态进行确认。用搅拌头上的面糊书写“O”字，书写时面糊缓慢、均匀掉落，最开始书写的部位隆起、字迹清晰可辨即算完成。

如果在书写过程中，面糊很快掉落、文字很快消失的话，需仔细查看面糊的打发状态。此时，如果搅拌打发不充分，面糊中的气泡就很少，做出的蛋糕缺乏造型感，气泡也较粗。反之，书写过程中，如果面糊很容易掉落，则为打发过度。打发过度时，可加入适量干面粉后继续进行搅拌，直至搅拌好为止。

本书中，我们将采用全蛋法制作的甜点分成两大类进行介绍。分别是裱花蛋糕、蛋糕卷等海绵蛋糕面糊以及加入等量融化黄油的黄油海绵蛋糕面糊。不管采用哪种方法，均不是采用直接搅拌的方法，而是先将鸡蛋充分打发，搅拌出很多气泡，然后再慢慢加入面粉进行充分搅拌，制作成面糊。

采用间接搅拌方法的同时，为能够制作出美味的糕点，一般会选用有力、能够制造出细小气泡的手持式搅拌机，搅拌机的具体使用方法、用橡胶铲制作出更加细腻面糊等的方法，书中均有详细介绍。制作之前请参照DVD中的注意事项进行制作。



手持式搅拌机的低速搅拌

采用高速搅拌的方法能够搅拌出更多的气泡，采用低速搅拌法则能够使食材更为细腻，搅拌出更多细小的气泡。

1. 将搅拌机设置为低速，调整食材的细腻程度。将搅拌机置于食材高起的部位，保持其垂直于不锈钢搅拌盆底部（图片为从一侧横向看到的状态）。



2. 将搅拌机的搅拌头置于靠近盆边的部位，固定于将要碰到盆壁的部位，搅拌打发15~20秒。



3. 当搅拌机的搅拌头周围（半径5cm以内）没有大的气泡时，将盆沿顺时针方向转动大约30°，继续采用2中的搅拌方法进行打发。



4. 通过以上操作，能够消除面糊中的大气泡，增加面糊中小气泡的数量。仔细观察盆中搅拌好的食材，大气泡都像是被搅拌机吸走似的，全部变成了细小的小气泡了。



5. 重复2~4中的操作，转动搅拌盆，调整盆内各处的面糊，增加面糊中气泡量的操作一般在2~3分钟内即可完成。经过此步骤的搅拌，面糊会呈现较为细腻的奶油状。

用橡胶铲进行搅拌

此阶段的搅拌是向打发好的面糊中加入干面粉，橡胶铲在搅拌中发挥着重要作用。

橡胶铲的拿法



手握在橡胶铲手柄的中间部位，用食指支撑着铲子上缘部位。这样，指尖的力量就会传递到铲子的前端。

姿势



将不锈钢搅拌盆置于身体正前方，拿有橡胶铲一侧的身体可将肩部夹紧，不要太放松。

〈海绵蛋糕面糊的搅拌〉采用全蛋法的面粉搅拌方法



1. 将不锈钢搅拌盆看成是时钟的圆盘，在大约2点钟的位置放入橡胶铲。橡胶铲保持一定的角度倾斜插入，用左手的拇指、食指、中指3根手指按住盆的边缘。



2. 像按动橡胶铲似的将面糊向8点钟方向翻动开。这样，橡胶铲就在搅拌盆的中间划出一道。

搅拌过程中要防止盆沿与橡胶铲中间产生缝隙，橡胶铲要保持与盆底成 90° ，将底部也充分搅拌均匀。采用这种搅拌方法搅拌比在表面一点点搅拌效果更好。



3. 搅拌到8点钟方向时，将橡胶铲前端向上挑起，压到10点钟位置上。在橡胶铲从搅拌盆边缘抬起的同时，将搅拌盆逆时针转动 60° 左右。

如果用左手将搅拌盆顺时针旋转，橡胶铲又会位于9点钟位置，出现重复搅拌的情况。



4. 充分刮动侧面的面糊后，将橡胶铲翻转过来，铲子上带有的面糊向搅拌盆左侧翻过去。重复1~4中的操作步骤，请记住搅拌、翻转次数。

橡胶铲每次都按照不同的轨迹进行搅拌，这样面糊整体才容易被搅拌均匀。



5. 搅拌35~40次之后，面糊表面就看不到干面粉了。搅拌时按照每5秒钟搅拌3次的速度，速度过慢干面粉不容易搅拌开，请注意这一点。



6. 加入隔水加热过的黄油和牛奶后，继续搅拌100次以上。此时进行搅拌操作，要确保橡胶铲的中间位置正好搅拌面糊的中间部位。搅拌次数可根据面糊的状态适当调整。

* 由于制作者的视线和摄影视线不同，从DVD截图上，橡胶铲不一定全部在面糊中央的位置进行搅拌。

〈海绵蛋糕面糊的搅拌（应用篇）〉

蛋糕卷或者柠檬蛋糕等富含鸡蛋的面糊搅拌起来十分困难，以下为这类面糊的具体搅拌方法。



1. 与普通蛋糕面糊的搅拌相同，将盛有面糊的搅拌盆看成时钟圆盘，将橡胶铲插入2点钟位置。



2. 采用普通海绵蛋糕面糊搅拌步骤中的2、3，待橡胶铲露出面糊表面时，将铲子背面向上，抖落附着在铲子上的干面粉，上下搅拌均匀。

采用此种方法进行搅拌时，能够使干面粉迅速散布于整个面糊里。搅拌容易结块的面糊时，此方法也能迅速将面糊搅拌均匀。



3. 搅拌35~40次看不见干面粉后，继续搅拌20~30次。后面的搅拌过程不需要再将橡胶铲向上翻动，按照普通海绵蛋糕面糊搅拌步骤的1~4即可。

用打蛋器进行搅拌

本书中，打蛋器主要用于搅拌鸡蛋或者液体状面糊。

打蛋器的拿法




搅拌鸡蛋、鲜奶油等液体时，用手整个握住打蛋器上部把手，伸出食指固定住打蛋器前面即可。



搅拌黄油、奶酪等较硬的食材时，横向握住打蛋器把手下方，搅拌时，沿着搅拌盆边缘或者底部，用力将食材搅拌均匀即可。





strawberry short cake

草莓奶油蛋糕

烤制一个海绵蛋糕，加上奶油和草莓点缀！一起来学做美味无敌的草莓奶油蛋糕吧！

按照以下介绍的蛋糕制作方法，相信您也一定能够做出口味惊艳、美味绝伦的海绵蛋糕。这款蛋糕搭配味道浓郁的鲜奶油，香而不腻，松软可口。

家庭自制蛋糕时，一般很少会加入果子露，这里我们为了充分凸显面糊中的鸡蛋风味，加入了大量用适度酒品浸泡的果子露，增加了整体的湿润感觉，使蛋糕有入口即化之感。因此，当您享用蛋糕之时，咬上一口，含在嘴里，蛋糕竟然很快就化开，香味四溢，宛如蛋糕、鲜奶油、草莓直接便可进入腹腔，是一款口感、外观俱佳的美味奶油蛋糕。

蛋糕做好后，切割方法也会成为影响您食欲的重要因素。请您在制作过程中尝试多种不同装饰方法。制作前，请认真参照DVD，亲手制作色、香、味、形俱佳的美味蛋糕。

1. 制作海绵蛋糕 ▶ DVD



蓬松、细腻，散发着浓郁的鸡蛋芳香，这里我们将向您介绍基础海绵蛋糕的制作方法。

按照较为专业的制作食谱，一般需要在全蛋液中，加入鸡蛋重量约70%的白砂糖，充分搅拌均匀，使食材中充满气泡。然后用手持搅拌机对食材进行低速搅拌，增加食材中的细腻气泡量。加入干面粉后，为了搅拌出能够支撑蛋糕的“支柱”，必须对食材进行多次充分搅拌。

竟然要搅拌这么多次?! 人们总是不禁要问，正是这么多次的搅拌，才使得做出的蛋糕具有细腻的口感。但是，也并不是搅拌次数越多越好，搅拌过度，容易破坏面粉中的面筋组织，搅拌的过程也是有诀窍的。搅拌过程请参照DVD中的详细说明，按照里面的要求进行。按照书中讲解的方法，相信您一定可以亲手制作出美味、松软的海绵蛋糕。

食材 (直径18cm的蛋糕模具1个)

全蛋液	150g
细砂糖	110g
水飴	6g
无盐黄油	26g
牛奶	40g
低筋面粉	100g



准备工作

- 将粉类食材用细眼筛子筛一下。
- 向加入牛奶的小碗里加入切成小块的黄油。
- 将水飴放入事先用水浸湿的小碗里称量。
- 对烤箱进行预热 (烤制温度为160℃) 。
- 准备好烤箱用纸 (蛋糕围边纸) 。在模具边缘放上围边纸，底部放上裁成圆形的垫纸。

〈蛋糕的制作流程〉

- 将水飴隔水加热。
- 将细砂糖加到全蛋液里，搅拌均匀。
- 搅拌好的蛋液隔水加热。
- 加入热好的水飴。
- 用手持搅拌机进行高速搅拌。
- 将黄油和牛奶混合到一起，隔水加热。
- 用手持搅拌机进行低速搅拌。
- 加入干面粉，搅拌海绵蛋糕面糊。
- 加入黄油和牛奶，继续搅拌面糊。
- 将搅拌好的面糊倒入蛋糕模具中，将模具放入预热至160℃的烤箱里烤制30~35分钟。
- 蛋糕烤制完成后，立即将其从模具中取出。

column

砂糖的作用，不仅仅是增加甜度?

鸡蛋中的气泡数量和气泡强度是由食材中砂糖的比例决定的。这里我们所介绍的海绵蛋糕的含糖量采用了比较适合一般家庭口味的搭配比例。从食材中砂糖的比例来看，可能大家会觉得加入的砂糖太多，做出的蛋糕会过甜。但是，加入面粉、水分(牛奶+黄油)等食材后，面糊中会产生很多密集的气泡，做出的面糊会是面糊原本体积的1.5倍左右。因此，吃起来不会觉得太甜。但是，如果没有按照书中介绍的正确方法进行搅拌，或者搅拌次数较少的话，面糊会变硬，不容易膨胀起来，此时，做出的蛋糕肯定会过甜，味道不佳。

因此，即使严格按照食谱中的食材用量进行搭配，如果制作方法不对，做出的蛋糕也不会产生应有的风味。因此制作时，请一定严格按照书中介绍的方法进行。



〈将水馅隔水加热〉



1. 将水馅加入用水浸湿的小碗里，盖上塑料薄膜，将水馅隔水煮至沸腾后，关火。要将水馅煮软约需1分钟。
盖上塑料薄膜能够有效防止水馅表面变硬，同时也能防止水馅中水分的蒸发。

〈将砂糖加入全蛋液里充分搅拌均匀〉



2. 进行1中操作的同时，将全蛋液加到盆里，打散，加入细砂糖。

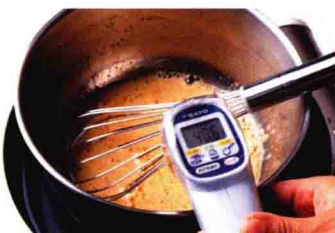


3. 加入细砂糖之后，用打蛋器快速、用力搅拌均匀。
进行搅拌时，打蛋器要碰到搅拌盆的侧面和底部，这样才能将各处的蛋液均搅拌均匀。

〈将蛋液隔水加热〉



4. 将1中装有水馅的碗取出来，准备放入3中搅拌好的蛋液。用打蛋器不断搅拌，使食材中的砂糖充分融化，将食材加热至40℃左右即可。
通过加热，砂糖能够充分融化，搅拌时也更容易打发。隔水加热时建议选用平底锅，操作起来更加方便。



5. 食材温度加热至40~42℃时，将容器从锅上移开。
温度的测量，建议您选用红外线温度计，这样使用起来更加方便。温度计的测量范围选用100℃以内的即可。

〈加入水馅〉



6. 加入1中加热至变软的水馅，搅拌至水馅充分化开。
加入水馅时，需先用橡胶铲将水馅集中到一个地方，一次性一起加入蛋液中。

〈使用手持式搅拌机进行高速搅拌〉参照P4



7. 确认搅拌盆中的水馅充分化开之后，用手持搅拌机对食材进行高速搅拌，打发4~5分钟。食材温度为36℃时为最佳打发温度。搅拌时，搅拌头要沿着搅拌盆边缘进行，并且按照每秒钟2周的速度进行。



8. 随着搅拌的进行，食材会逐渐发白。
拿搅拌机的一只手太累的话，可以用另一只手替换，将搅拌头调至逆向转动即可。



9. 搅拌4分至4分半后，食材会呈现出均匀的白色。将搅拌头向上提起，如果搅拌头上的面糊还能均匀地写出“0”字，就可以结束高速搅拌的过程了。
书写结束时，最开始写的那头还能清晰看出字迹即可。提起搅拌头时，面糊迅速掉落，则表明搅拌过度。

〈将黄油和牛奶隔水加热〉



10. 用隔水加热过蛋液的热的水，继续对黄油和牛奶进行隔水加热，使黄油充分融化，热好的食材温度在40℃以上即可。
本阶段要使黄油充分融化。

〈用手持式搅拌机进行低速搅拌〉参照P5



11. 在进行10的加热操作时，将搅拌机调至低速，对9中食材继续进行搅拌，搅拌时间为2~3分钟，将食材搅拌至均匀、细腻即可。
搅拌过程中，面糊中的大气泡消失，细小气泡的数量增加。仔细查看盆中食材，大气泡宛如被搅拌机吸走一样，陆续消失，全部变为细腻的小气泡。



12. 搅拌好的面糊蓬松、细腻，呈奶油状。将牙签前端约1cm插入面糊中央，将手松开后，如果牙签缓慢倒下，就表明搅拌过程完成了。

