



DANGAO ZHIZUO JIFA

蛋糕

制作技法

详细的蛋糕基础知识
助您轻松掌握制作要领
81款经典蛋糕
让您在家即可尽享美味

编著 厚文圖書



天津出版传媒集团

天津科技翻译出版有限公司

DANGAO ZHIZUO JIFA

蛋糕

制作技法

编著 犀文圖書

天津出版传媒集团

天津科技翻译出版有限公司

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕制作技法 / 犀文图书编著. — 天津: 天津科技翻译
出版有限公司, 2014.1

(零基础学烘焙)

ISBN 978-7-5433-3329-1

I. ①蛋… II. ①犀… III. ①蛋糕—制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 302331 号

出 版: 天津科技翻译出版有限公司

出 版 人: 刘 庆

地 址: 天津市南开区白堤路 244 号

邮政编码: 300192

电 话: (022) 87894896

传 真: (022) 87895650

网 址: www.tsttpc.com

策 划: 犀文图书

印 刷: 深圳市新视线印务有限公司

发 行: 全国新华书店

版本记录: 710×1000 16 开本 8 印张 80 千字

2014 年 1 月第 1 版 2014 年 1 月第 1 次印刷

定价: 29.80 元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)

前言

PREFACE

烘焙，又称烘烤，指食物通过干热的方式脱水变干变硬的过程。烘焙食品则是以面粉、油、糖、鸡蛋等为主料，添加适量配料，并通过和面、发酵、成型、烘烤等工序制成的口味多样、营养丰富的食品。烘焙食品诞生的时间已经难以考究，但自从电烤箱问世以来，烘焙食品进入了快速发展的“黄金时代”。在许多国家，无论是主食，还是副食，烘焙食品都占有十分重要的位置。

近些年，由于食品安全问题，包括添加一些不规范的添加剂或非法使用添加剂的曝光，让许多家庭在购买烘焙等食品时，越来越谨慎，从而将更多的时间投入到厨房亲自制作。同时，随着家用电烤箱在我国逐渐普及，越来越多的家庭“煮妇”被烘焙食品无烟、健康、营养等特点掠取了“芳心”，甚至，很多人在第一次接触电烤箱后，就被其“神奇”的工作模式“俘获”，成为烘焙的忠实“粉丝”。

烘焙食品是现代社会的“舶来品”，在制作时同传统的家常食物一样，也需要掌握一定的烹饪技巧和基础知识。为此，我们通过精心地策划，特意制作了这套关于家庭烘焙的丛书——《家庭烘焙坊》。

本套丛书包括《烘焙制作基础》、《饼干挞派制作技法》、《蛋糕制作技法》、《面包制作技法》四册，全面系统、科学合理地为大家讲述适宜家庭操作的饼干、蛋糕、面包、挞派、比萨等烘焙食品的制作方法，介绍详细，制作简单，并配有精美的图片、实用的烘焙要领和家庭烘焙的一些基础知识，让您一学就会。

《蛋糕制作技法》汇集了各类型的蛋糕，包括海绵蛋糕、戚风蛋糕、天使蛋糕、重油蛋糕、慕斯蛋糕等，内容详细、编排合理，期望给即将学习烘焙的您带来便利，并让您更好地体验家庭烘焙的温馨和欢乐。

编者



目录

CONTENTS

第一章 蛋糕基础知识

- | | | | |
|----|--------------------|-----|---------------|
| 2/ | 蛋糕小常识 | 10/ | 制作蛋糕的工具 |
| 3/ | 蛋糕的分类 | 13/ | 蛋糕的制作流程 |
| 4/ | 蛋糕的八大打法 | 15/ | 蛋糕的烘烤 |
| 4/ | 蛋糕体的形成 | 16/ | 蛋糕烘烤的五个关键词 |
| 5/ | 鸡蛋对蛋糕的作用 | 18/ | 蛋糕制作注意事项 |
| 7/ | 糖、盐、油脂对蛋糕的作用 | 19/ | 制作蛋糕常见问题及解决方法 |
| 8/ | 面粉、蛋糕油对蛋糕的作用 | | |
| 9/ | 塔塔粉、液体、化学膨松剂对蛋糕的作用 | | |

第二章 海绵蛋糕

- | | | | |
|-----|---------|-----|--------|
| 23/ | 海绵蛋糕小课堂 | 32/ | 起酥蛋糕 |
| 25/ | 香妃蛋糕 | 33/ | 红茶蛋糕 |
| 26/ | 竹叶卷 | 34/ | 可可卷蛋糕 |
| 27/ | 黄金蛋糕 | 35/ | 无水蛋糕 |
| 28/ | 椰香蛋糕 | 36/ | 香橙核桃卷 |
| 29/ | 雪方蛋糕 | 37/ | 绿茶海绵蛋糕 |
| 30/ | 椰蓉蛋糕 | 38/ | 欧式长条蛋糕 |
| 31/ | 吐司蛋糕 | 39/ | 咸味葱花蛋糕 |

- | | | | |
|-----|--------|-----|---------|
| 40/ | 黄金相思蛋糕 | 44/ | 蜂蜜千层蛋糕 |
| 41/ | 黄金蜂蜜蛋糕 | 45/ | 奶黄巨塔蛋糕 |
| 42/ | 花生酱蛋糕卷 | 46/ | 巧克力乳酪蛋糕 |
| 43/ | 杏香小海绵 | | |

第三章 戚风蛋糕

- 49/ 戚风蛋糕小课堂
- 51/ 焦糖布丁蛋糕
- 52/ 虎皮卷
- 53/ 塞瓦那
- 54/ 翡翠红豆
- 55/ 毛巾卷
- 56/ 芝麻低脂蛋糕
- 57/ 孖松蛋糕
- 58/ 超软蛋糕
- 59/ 什锦蛋糕



- 60/ 牛奶蛋糕
- 61/ 蛋皮肉松卷
- 62/ 蜜豆绿茶卷
- 63/ 6寸轻蛋糕
- 64/ 火腿肉松卷
- 65/ 芝麻雪山包
- 66/ 北海道蛋糕
- 67/ 大元宝蛋糕
- 68/ 葡萄香草蛋糕

- 69/ 黑芝麻养生卷
- 70/ 锡纸焗蛋糕
- 71/ 香草戚风蛋糕

- 72/ 草莓炼奶蛋糕
- 73/ 迷你瑞士卷
- 74/ 香芋紫薯蛋糕

第四章 天使蛋糕

- 77/ 天使蛋糕小课堂
- 79/ 雪天使
- 80/ 水晶蛋糕
- 81/ 红豆天使蛋糕
- 82/ 布丁天使蛋糕
- 83/ 香橙天使蛋糕
- 84/ 提子天使蛋糕



- 85/ 柠檬天使蛋糕
- 86/ 全麦天使蛋糕
- 87/ 酸奶天使蛋糕
- 88/ 红糖枸杞天使蛋糕
- 89/ 草莓天使蛋糕
- 90/ 巧克力天使蛋糕

第五章 重油蛋糕



- 93/ 重油蛋糕小课堂
- 95/ 浓情巧克力蛋糕
- 96/ 蜂巢蛋糕
- 97/ 哈雷蛋糕
- 98/ 大理石蛋糕
- 99/ 牛油大蛋糕
- 100/ 巧克力布朗尼
- 101/ 枣泥核桃蛋糕
- 102/ 蜂蜜核桃蛋糕
- 103/ 蓝莓重油蛋糕
- 104/ 巧克力爆浆蛋糕

第六章 慕斯蛋糕

- 107/ 慕斯蛋糕小课堂
- 109/ 芒果舒芙蕾
- 110/ 香草慕斯
- 111/ 栗子慕斯
- 112/ 香橙慕斯
- 113/ 蓝莓慕斯
- 114/ 巧克力慕斯
- 115/ 红豆抹茶慕斯
- 116/ 苹果乳酪慕斯
- 117/ 香草椰奶慕斯
- 118/ 草莓椰奶慕斯

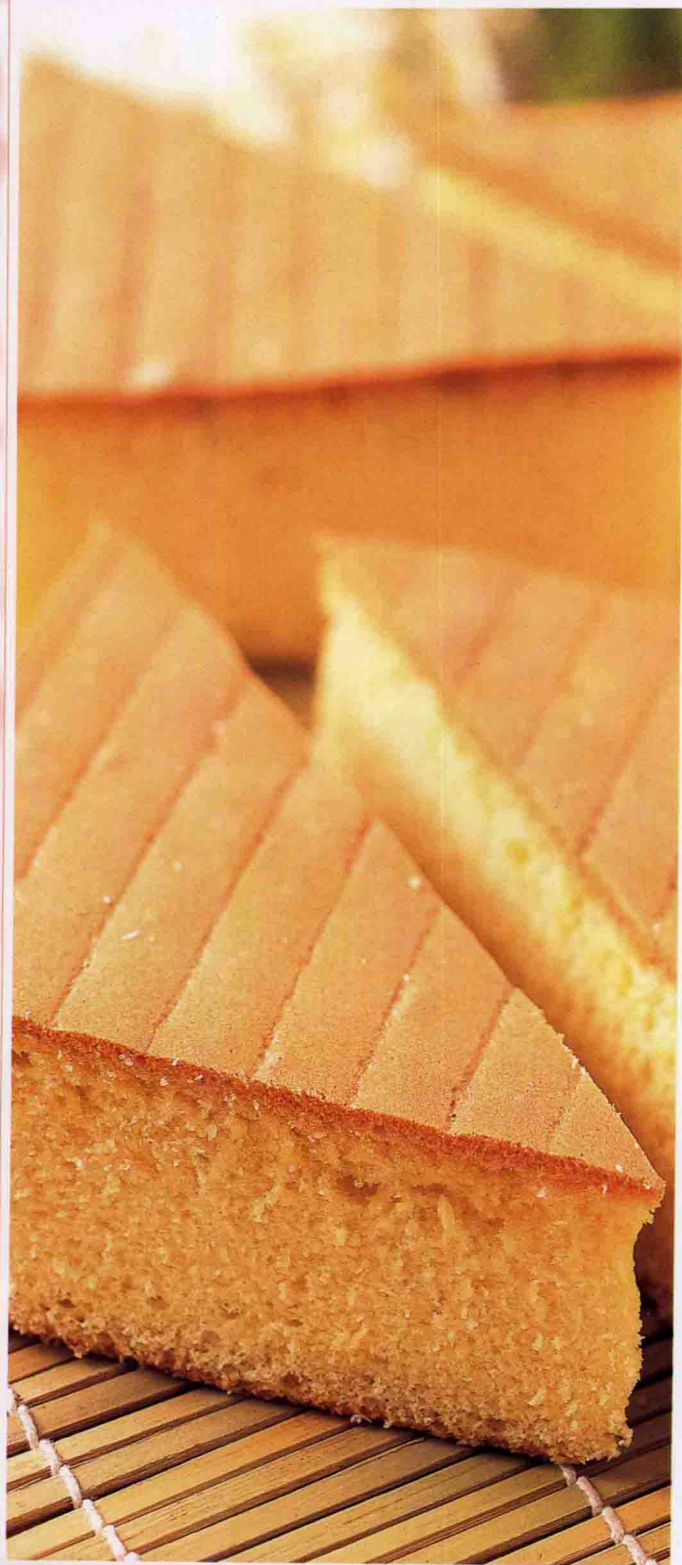


- 119/ 樱桃乳酪慕斯
- 120/ 意大利罗马假日
- 121/ 柠檬乳酪慕斯

第一章

蛋糕基础 知识





蛋糕小常识

所谓蛋糕，顾名思义就是以鸡蛋为基本材料制作为糕的食品，是一种名副其实的高级食品。具体来说，蛋糕是用鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料，以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水、起酥油、发粉为辅料，经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。

蛋糕是西点种类中应用量最多，应用范围最广的产品。由于蛋糕起源较早，发展较快，是西点种类中最具知名度的品种，也是西点产品用于组合搭配的主流。因此，大家普遍认为蛋糕就是西点的代名词。

蛋糕的发展来源：在西方古代物质缺乏的时代，蛋的来源较少，只有皇家贵族才能品尝到蛋的美味，而蛋糕更是一种宫廷美食，只在宫廷的宴席上，才有机会品尝。随着历史的发展，尤其是民间畜牧业发展使蛋糕的来源更加丰盛时，皇家贵族独享的美食——蛋糕才慢慢发展到民间，并流传到各地。

蛋糕的分类

1. 海绵蛋糕：是一种乳沫类蛋糕，其构成的主体是鸡蛋、糖搅打出来的泡沫和面粉结合而成的网状结构。因为海绵蛋糕的内部组织有很多圆洞，类似海绵，所以叫海绵蛋糕。海绵蛋糕又分为全蛋海绵蛋糕和分蛋海绵蛋糕，全蛋海绵蛋糕是全蛋打发后加入面粉制作而成；分蛋海绵蛋糕在制作的时候，要把鸡蛋清和鸡蛋黄分开后分别打发，再与面粉混合制作而成。

2. 戚风蛋糕：是比较常见的一种基础蛋糕，也是现在很受西点烘焙爱好者喜欢的一种蛋糕。生日蛋糕一般就是用戚风蛋糕来做底。戚风蛋糕的做法很像分蛋的海绵蛋糕，其不同之处就是材料的比例，新手还可以加入发粉和塔塔粉，那么蛋糕的组织就会非常松软。

3. 天使蛋糕：天使蛋糕也是一种乳沫类蛋糕，其构成的主体是蛋液经过搅打后产生的松软的泡沫。与海绵蛋糕相比，其不同之处是天使蛋糕中不加入一滴油脂，连鸡蛋中含有油脂的蛋黄也去掉，只用蛋清来制作，因此做好的蛋糕颜色清爽雪白，故称为天使蛋糕。

4. 重油蛋糕：也称为磅蛋糕，是用大量的黄油经过搅打再加入鸡蛋和面粉制成的一种面糊类蛋糕。因为不像上述几种蛋糕一样是通过打发的鸡蛋液来增加蛋糕组织的松软，所以重油蛋糕在硬度上比上面几类蛋糕更实一些，但因为加入了大量的黄油，所以口味非常香醇。比较常见的是在面糊中加入一些水果或果脯，这样可以减轻蛋糕的油腻味。

5. 奶酪蛋糕：也称为芝士蛋糕，是现在比较受大家喜欢的一种蛋糕。奶酪蛋糕中加入了多量的乳酪，一般加入的都是奶油奶酪。奶酪蛋糕又分为以下几种：①重奶酪蛋糕：即奶酪的分量加得比较多，一般1个8寸的奶酪蛋糕，奶油奶酪的分量应该不少于250克。因为奶酪的分量比较多，所以重奶酪蛋糕的口味比较实，奶酪味很重，所以在制作时多会加入一些果酱来增加口味。②轻奶酪蛋糕：轻奶酪蛋糕在制作时奶油奶酪加得比较少，同时还会用打发的鸡蛋清来增加蛋糕的松软度，粉类也会加得很少，所以轻奶酪蛋糕的口感非常绵软，入口即化。③冻奶酪蛋糕：是一种免烤蛋糕，会在奶酪蛋糕中加入明胶之类的凝固剂，然后放冰箱冷藏至蛋糕凝固，因为不经过烘烤，所以不会加入粉类材料。

6. 慕斯蛋糕：是一种免烤的蛋糕，通过打发的鲜奶油、水果果泥和胶类凝固剂冷藏制成，一般会以戚风蛋糕片做底。



蛋糕的八大打法

1. 戚风打法：即分蛋打法，鸡蛋清加糖打发，鸡蛋黄加其他液态材料及粉类材料拌匀后与面糊拌和。

2. 海绵打法：即全蛋打法，鸡蛋清、鸡蛋黄、糖混合一起搅拌至浓稠状，呈乳白色且勾起乳沫约2秒才滴下，再加入其他液态材料及粉类拌和。

3. 法式海绵打法：鸡蛋清加1/2糖打发，鸡蛋黄加1/2糖打发至乳白色，两者拌和后再加入其他粉类材料及液态材料拌和。

4. 天使蛋糕法：鸡蛋清加塔塔粉打发泡，再分次加入1/2糖搅拌至湿性发泡（不可搅至干性），面粉加1/2糖过筛后加入拌和至吸收即可。

5. 糖油拌和法：油类先打软后加糖或糖粉搅拌至松软绒毛状，再加鸡蛋拌匀，最后加入粉类材料拌和，例如饼干类、奶油蛋糕等就是采用这种方法。

6. 粉油拌和法：油类先打软加面粉打至蓬松后，加糖再打发呈绒毛状，加鸡蛋搅拌至光滑，适用于耗油量60%以上之配方蛋糕，例如水果蛋糕。

7. 湿性发泡：鸡蛋清或鲜奶油打起泡后加糖搅拌至有纹路且雪白光滑状，勾起时有弹性挺立但尾端稍弯曲。

8. 干性发泡：鸡蛋清或鲜奶油打起泡后加糖搅拌至纹路明显且雪白光滑，勾起时有弹性而尾端挺直。

蛋糕体的形成

蛋糕体的构成原理并不复杂，它利用了鸡蛋的特性。鸡蛋在搅拌过程中产生的气泡非常丰富，这是由鸡蛋的蛋白胶质纤维将空气包裹而形成的，经过搅拌的蛋液会慢慢形成泡沫蛋糊。

鸡蛋在搅拌过程中，蛋白胶质扩张到一定程度后，会出现老化现象，若继续拌打，泡沫就会破裂，因此只有在蛋液中加入一定比例的糖粉才能使之得到改善，糖粉在溶解时与蛋液充分混合，可达到增加蛋白胶质延伸性的效果，使之不易老化。

将蛋糊搅拌到一定程度后，加入面粉，然后充分拌至面粉吸透蛋液而成为蛋面糊，接着将蛋面糊装入模具或烤盘，放入烤炉加热烘烤。蛋面糊在加热过程中，随着温度的上升，其所含的泡沫会膨胀破裂，同时面粉在温度提升时，亦会出现糊化的现象，从而形成海绵状的蛋糕体。

简而言之，使用鸡蛋、砂糖和面粉这三种最基本的材料就可以制作最基础的蛋糕体，但要追求更加丰富的口感、风味或款式的蛋糕，就必须采用不同风味的辅助材料来进行搭配（如可可粉、香粉、油脂、奶品等）。





鸡蛋对蛋糕的作用

鸡蛋是蛋糕中唯一不可或缺的基本材料,具有其他食品所不能比拟的诸多优点,尤其是鸡蛋的特征,更有其他物质所无法取代的特色。鸡蛋主要是具有起泡作用和抱气功能,经过一番打搅后能将空气吸收而保住空气(抱气),促成倍数体积,而再经烘烤时,并不需要依靠酵母或其他的化学膨大剂(发粉),就能达到膨胀数倍效果,并能构成芬芳及优柔体质的功能,是蛋糕体积构成唯一不可缺少的基本成分。

此外,鸡蛋对蛋糕还有相当多的助益功能,如对香味和颜色的完善,促进面糊面团乳化,改善体质促进爽口等。

鸡蛋的主要成分及保存方法

全蛋成分:蛋壳、蛋黄、蛋清、水分,蛋壳占蛋量 10.3%,蛋黄占蛋量 30.3%,蛋清占蛋量 59.4%,水分占蛋量 75%;

蛋黄成分:水分、油脂、蛋白质、葡萄糖、灰粉,水分占 49.6%,油脂占 33.4%,蛋白质占 15.75%,葡萄糖占 0.15%,灰粉占 1.1%;

蛋清成分:水分、蛋白质、灰粉、葡萄糖,

水分占 88%,蛋白质占 10.7%,灰粉占 0.9%,葡萄糖占 0.4%。

鸡蛋的保存方法:一般常温下可保鲜 10 天,冷藏蛋温度在 $5^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 保鲜 3 周,冷冻蛋温度在 $-5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$ 度保鲜 4 周(结冰时退冰仍可食用)。

蛋黄对蛋糕的作用

蛋黄是一种柔性材料,但由于乳化性强也具有被打发成倍数的特性,不过打发时间比蛋清和全蛋的时间要长,鲜度不足的蛋黄或速度太快都很难打成倍量。不过蛋黄有着特强的结合凝固作用,对于布丁、果冻、慕斯产品有着特殊的作用。

蛋黄在西点食品中用途较广,用量极大。此前,因蛋黄的成本较高,西点蛋糕中使用蛋

黄的产品较少。近些年,为适应当前流行的高品位、高价位的市场需求,使用蛋黄制作产品中的概率也大为开拓,蛋黄在烘焙产品中有如下几个优点:①对干体质的产品有酥松膨化作用;②对湿体质的产品有结合凝固作用;③对烘烤的产品有着色作用;④对产品体质有乳化作用;⑤增加产品体内的金黄色;⑥促进烘烤的膨大作用等。

蛋清对蛋糕的作用

蛋清是一种韧性特强的蛋品，与全蛋或蛋黄相比较，蛋清是起泡最强的一种，它起泡的速度要比蛋黄、全蛋快很多，而抱气力也最大，能够打发至数倍体积，体质状态具有良好的韧性和可塑性。一般制作全蛋式蛋糕也就是因为其中有大量的蛋清，才能起到快速起泡的作用，所以能形成蛋糊且有膨大体积的效果，所以说蛋清是促成蛋糕膨大体积的最佳原料。



蛋清起泡状态的控制

蛋清具有全蛋和蛋黄所不及的打发特性，不过在打发的同时应特别注意蛋清起泡后的起泡状态，因蛋清起泡的速度很快，可以说转眼间就能使体积膨大数倍。但由于蛋清的韧性特强无法控制本身的抱气能量，因此在搅拌机不停地转动之下，在不断地吸收空气的同时，很容易造成体积超载而形成体质分离。这个速度很难以人为的经验和动作来加以监视和控制。经验丰富的熟手，可能将搅拌的速度减慢来控制蛋清的状态，不过也很难达到理想的效果，尤其新手更是措手不及。

蛋清的搅拌

搅拌条件：搅拌蛋清的唯一条件，就是要将搅拌缸或搅拌器清洗干净，不能有油脂成分。如果有搅拌缸或搅拌器残留下来的少量油脂，或者因打蛋时将少许蛋黄残留其中，都会对蛋清起泡造成很大的影响，严重时无法起泡，即使起泡也会使发泡的产品不理想，应注意此点。

搅拌的速度：应以中速为佳，不过一般饼店因赶工都用快速搅拌，快速搅拌的蛋清气泡大质粗、韧性及安定性差。慢速搅拌的蛋清气泡小，质细性柔、安定性强，好品质的蛋清与其他的材料混合时气泡不易消失，能够使面糊体积膨大，也具有可塑性，能使蛋糕打发到理想的品质。

蛋清的搅拌状态及对蛋糕的影响

蛋清起泡后所形成的状态可分为起泡状态、湿性状态、中性状态（鸡尾状）等三个阶段。在这三种状态之中除起泡状态不能使用之外，其余两种都可使用，尤其是中性状态溶合力最强。蛋清对蛋糕的体积膨大有影响，搅拌不足时与其他材料混合面糊状态不佳，搅拌过度时与其他材料混合后容易造成气泡流失，因此得不到良好的效果。要使蛋糕具有膨大的体积，对蛋清的搅拌状态要有一定的认识，才能使蛋糕做得更为理想。

糖、盐、油脂对蛋糕的作用

糖的选择及对蛋糕的作用

通常用于蛋糕制作的糖是砂糖，也可以用少量的糖粉或糖浆。糖在蛋糕制作中，是主要原料之一。

砂糖为白色粒状晶体，纯度高，蔗糖含量在99%以上，按其晶粒大小又分粗砂、中砂和细砂。如果是制作海绵蛋糕或戚风蛋糕最好用砂糖，以颗粒细密为佳，因为颗粒大的糖往往由于糖的使用量较高或搅拌时间短而不能溶解，如蛋糕成品内仍有糖颗粒存在，则会导致蛋糕的品质下降。

糖粉是蔗糖的再制品，为纯白色的粉状物，味道与蔗糖相同。在重油蛋糕或蛋糕装饰上常用。



糖浆有转化糖浆和淀粉糖浆两种，转化糖浆是用砂糖加水 and 酸熬制而成；淀粉糖浆又称葡萄糖浆等，是通常使用玉米淀粉加酸或加酶水解，经脱色、浓缩而成的黏稠液体。糖浆可用于蛋糕装饰，国外也经常在制作蛋糕面糊时添加，起到改善蛋糕的风味和保鲜的作用。

糖在蛋糕中的作用表现为：①增加制品甜味，提高营养价值；②改变表皮颜色，在烘烤过程中，蛋糕表面变成褐色并散发出香味；③填充作用，使面糊光滑细腻，产品柔软，这是糖的主要作用；④保持水分，延缓老化，具有防腐作用。

盐在蛋糕中的作用

盐可降低蛋糕的甜度，使蛋糕的口感适中，不加盐的蛋糕甜味比较重，食后生腻，而盐不但能降低甜度，还能带来其他独特的风味。盐还可加强面筋的结构，使之比较松软。

油脂的选择及对蛋糕的作用



在蛋糕的制作中用得最多的是黄油和色拉油。黄油具有天然纯正的乳香味道，颜色佳，营养价值高，对改善产品的质量有很大的帮助；而色拉油无色无味，不影响蛋糕原有的风味，所以被广泛采用。

油脂在蛋糕中的作用：①固体油脂在搅拌过程中能保留空气，有助于面糊的膨发和增大蛋糕体积；②油脂可使面筋蛋白和淀粉颗粒润滑柔软（柔软只有油才能起到作用，水在蛋糕中不能做到）；③具有乳化性质，可保留蛋糕中的水分，使之不过分干燥；④油脂还可改善蛋糕的口感，增加风味。

面粉、蛋糕油对蛋糕的作用

面粉的选择及对蛋糕的作用



面粉由小麦加工而成，是制作蛋糕的主要原料之一。面粉大致可分为五大类，它们分别是高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉、全麦粉和蛋糕专用粉。通常用于制作蛋糕的面粉是软质面粉，也就是低筋面粉或蛋糕专用面粉。

低筋面粉是由软质白色小麦磨制而成，特点是蛋白质含量较低，一般为 7% ~ 9%，湿面筋不低于 22%。

蛋糕专用面粉是经氯气处理过的一种面粉，这种面粉色白，面筋含量低，吸水量很大，做出来的产品保存率高，是专用于制作蛋糕的。

在蛋糕的制作中，面粉的面筋构成蛋糕的骨架，淀粉起到填充作用，是主要成分之一。

蛋糕油对蛋糕的作用

蛋糕油又称蛋糕乳化剂或蛋糕起泡剂，在海绵蛋糕的制作中起着重要的作用。20 世纪 80 年代初，国内制作海绵蛋糕时还未添加蛋糕油，在打发的时间上非常慢，出品率低，成品的组织也粗糙，还会有严重的蛋腥味。后来添加了蛋糕油，制作海绵蛋糕时打发的全过程就只需 8 ~ 10 分钟，出品率也大大地提高，成本也降低了，且烤出的成品组织均匀细腻，口感松软。

在蛋糕面糊的搅打时，加入蛋糕油，蛋糕油可吸附在空气——液体界面上，使界面张力降低，液体和气体的接触面积增大，液膜的机械强度增加，有利于浆料的发泡和泡沫的稳定；使面糊的比重和密度降低，而烘出的成品体积增加；同时还能够使面糊中的气泡分布均匀，大气泡减少，使成品的组织结构变得更加细腻、均匀。

蛋糕油的添加量一般是鸡蛋的 3% ~ 5%。因为它的添加是紧跟鸡蛋走的，每当蛋糕的配方中鸡蛋增加或减少时，蛋糕油也须按比例加大或减少。蛋糕油一定要在面糊的快速搅拌之前加入，这样才能充分地搅拌溶解，达到最佳的效果。

蛋糕油一定要保证在面糊搅拌完成之前能充分溶解，否则会出现沉淀结块的现象。面糊中有蛋糕油的添加则不能长时间的搅拌，因为过度搅拌会使空气拌入太多，反而不能够稳定气泡，从而导致破裂，最终造成成品体积下陷，组织变成棉花状。

塔塔粉、液体、化学膨松剂对蛋糕的作用

塔塔粉对蛋糕的作用

塔塔粉的化学名为酒石酸钾，是制作戚风蛋糕必不可少的原材料之一。戚风蛋糕是利用鸡蛋清来起发的，鸡蛋清偏碱性，pH 值达到 7.6，而鸡蛋清在偏酸的环境下也就是 pH 值在 4.6 ~ 4.8 时才能形成膨松稳定的泡沫，起发后才能添加大量的其他配料下去。戚风蛋糕正是将鸡蛋清和鸡蛋黄分开搅拌，鸡蛋清搅拌起发后需要拌入鸡蛋黄部分的面糊下去，没有添加塔塔粉的鸡蛋清虽然能打发，但是加入鸡蛋黄面糊下去则会下陷，不能成形，所以可以利用塔塔粉的这一特性来使蛋糕达到最佳效果。



塔塔粉的作用：①帮助蛋清起发，使泡沫稳定、持久，使制品的形状更加美观；②增加制品的韧性，使产品更为柔软。

在制作的过程中，需要注意塔塔粉的添加量，其添加量为全蛋的 0.6% ~ 1.5%，与鸡蛋清部分的砂糖一起拌匀加入。

液体对蛋糕的作用

蛋糕所用液体大都是全脂牛奶（鲜奶），但也可使用淡炼乳、脱脂牛奶或脱脂奶粉加水，如要增加特殊风味也可用果汁或果酱作为液体的配料。

液体的作用：①调节面糊的稀稠度；②增加制品的水分；③使组织细腻，降低油性；④调节蛋糕的风味，指在制品中加入牛奶、果汁等，牛奶与水的配比是 1 份奶粉加 9 份清水。

化学膨松剂对蛋糕的作用



用于蛋糕中的化学膨松剂有发粉、小苏打和臭粉，在蛋糕的制作中使用最多的是发粉。

发粉：成分是小苏打 + 酸性盐 + 中性填充物（淀粉），酸性盐分为强酸和弱酸两种，强酸是一种快速发粉，遇水即发，弱酸是一种慢速发粉，要遇热才发。混合发粉则是双效发粉，最适合用于蛋糕的制作。

小苏打：化学名为碳酸氢钠，遇热加温放出气体，使制品膨松。溶于水时呈碱性，使用过多会使成品有碱味，蛋糕中较少用。

臭粉：化学名为碳酸氢氨，遇热产生二氧化碳气体，使之膨胀。由于臭粉会溶于水，残留后可使制品带有异臭，影响口感，故宜用于含水量较少的制品，且臭粉的分解温度比较高，宜在加工温度较高的面团中使用。

化学膨松剂的作用：①可增加蛋糕的体积，使蛋糕的造型更加好看，口感更好；②可使体积结构松软，并让蛋糕组织内部气孔均匀，外形较为美观。