——————————【电饭煲版戚风蛋糕】——————————

原料：

全蛋 4 个（蛋黄蛋白分离）、砂糖 80 克、色拉油 3 大匙、牛奶 4 大匙、低筋面粉 100 克、白醋少许

做法：

1、将蛋黄蛋白分开在两个盆中

2、4 个蛋黄加 40 克砂糖打匀。加入色拉油和牛奶，搅打均匀

3、低粉过筛，加入蛋黄液中，用刮刀划十字或者从下向上翻着拌匀

4、在另一个盆中蛋白里加一滴白醋，加三次加入40 克砂糖，不停搅打，直到蛋白打成摩丝状，我们叫它打发

5、铲起一块蛋白拌入面糊中，上下翻动搅拌。再铲起一块蛋白放入搅拌。再把搅拌的面糊全部倒入蛋白中，搅拌成蛋糕糊

6、提前将电饭煲的内胆底层涂一层油，将电饭煲的按键按下，进入“锅饭程序”。当按键跳起后，将蛋糕糊倒入锅中，并按下煮饭键，按键跳起后不用管它，继续闷上 20 分钟。之后再按下锅饭键，等按键跳起时不管它，再闷上20 分钟。打开锅盖，用牙签插入蛋糕中，看牙签上有没有粘到蛋糕组织，如果没有，说明蛋糕烤好了。

7、取出倒扣二分钟，晃晃锅，蛋糕自己就掉出来了。

蛋黄液制作过程：













蛋白打发：





拌好的蛋糕糊：



40 分钟后我打开锅盖，又白又嫩的蛋糕哟，香味扑鼻



因为锅底涂了油，蛋糕很容易就取出来了。也没有烤箱烤里的回缩、塌陷问题，真是完美


http://blog.sina.com.cn/u/依然七月

看看里面的组织，很细腻。锅底那一面是深色的，也很漂亮



总之电饭煲做的蛋糕出乎我的想像，做了两次都很成功。那天在节目录制现场制作时，没有带电动打蛋器，用手来打发蛋白，出锅的蛋糕依然松软可口。

另外再强调一下蛋白打发的关键，1、不能有水 2、不能有油 3、不能混入蛋黄这些一定要做到，如果你说蛋白打不发一定是你不够仔细了。

电饭煲做美食——北京电视台美食节目拍摄花絮



16 款风味各异的蛋糕









蓝莓芝士蛋糕　　巧克力布朗尼　　无水蜂蜜蛋糕　　蔓越莓香蕉玛芬






虎皮蛋糕卷　　肉松蛋糕　　肉松戚风蛋糕　　果仁天使蛋糕









卡通造型蛋糕　　可可杏仁蛋糕　　什锦杂果玛芬　　紫薯海绵蛋糕卷

原料：100g 低筋面粉、150g 牛奶、4-5g 酵母粉、4 个鸡蛋、可可粉适量

作法：先将先将鸡蛋的蛋清、蛋黄分开，将 4 个蛋清单独放入容器中与面粉一起搅拌，这里为什么只用蛋清打发呢，这其中主要是因为蛋黄里有软磷脂会影响面粉发泡，所以打发时仅单单取蛋清和面粉混合打发。



打完蛋清后就可以打蛋黄了，这里教大家的一个打蛋黄的小技巧，就是必须顺着同一方向来打，虽然有点累，但是打出的蛋黄不会起泡，也不会有蛋筋残留， 所以留点汗也是值得的。

蛋黄打到一定程度的时候再可以加入 30g 的糖粉，这里人气美食提醒大家，加糖时最好一边打一边加，这样糖在蛋黄中溶解的更充分。若是家里没有也可以用食用糖来代替味道也是一样的。蛋黄打到有泡沫的时候加入调配好的面粉，打到成糊状的时候就可以了。

蛋黄打好后，再加入一些牛奶，配比大约是 4 个鸡蛋加一杯牛奶，再加入一些可可粉一起打发，而可可粉可以根据个人口味来调配，当打到里面没有颗粒状的固体时，就可以将已经打好发泡的蛋清倒入，再一次的打匀，最终打到颜色均匀就算大功告成了！

打完原料，那蛋糕即可入电饭锅制作了，人气美食在这里给大家推荐一个电饭锅制作蛋糕的小诀窍，就是在锅壁的四周均匀地涂上一层黄油，这样可以防止蛋糕盒锅壁粘连，涂完油后，即可加入已经调好的料，将电饭锅调到煮饭档，再用湿毛巾把煮饭口堵住，让热气不会逃逸出来，等蛋糕煮熟后，不开盖再闷 20 分钟即可。

最后将蛋糕取出，浇上些许奶油，再放些水果片做点缀，一道简单美味的自制蛋糕就大功告成了。

原料：

1、鸡蛋 4 只；

2、低筋面粉或蛋糕粉 100 克（如果国内没有可用普通面粉加 10 克淀粉）；

白糖 100 克.（如果用杯子量是很小的哪种杯子）

3、白醋少许，香草糖和柠檬油适量。

用具：

1、电饭煲一个；

2、小盆两个；

3、手动打蛋器一个。

做法：

1、将鸡蛋蛋白和蛋黄分别放到两个小盆中（鸡蛋要常温的，刚从冰箱中取出的要放至室温）；

糖 1/3 放入蛋黄中，搅打蛋黄，搅成淡黄色即可（我一般都搅 1 分钟就行了，如果将蛋黄小盆放在温水中，搅出的效果更好。）

、搅打蛋白，搅成象奶油样的干性发泡状（蛋白在手尖中能立起来，时间大约 5 分钟，打到碗中没有蛋液为止，这个步骤直接决定蛋糕的质量，如果碗中还有蛋液会使蛋糕胀不起来，而成为蛋饼。但是也不能打过，打的时间过长成棉花状就不好了），之后将所剩 2/3 白糖倒入蛋白中轻轻搅拌几下。

注意！！放蛋白的盆中不能有油、水，手动打蛋器要干净，不能粘有蛋黄，蛋白中不能混进一点点蛋黄，这三点很重要，否则蛋白就打不好：

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
https://d.book118.com/905314112204011140