

磅秤實作-黑糖糕製作

一、電子秤使用

1. 打開開關 ON
2. 在電子秤上放容器
3. 按扣重按鍵
4. 測量材料重量
5. 拿下材料與容器
6. 將電子秤關掉 OFF

二、黑糖糕製作

(一)使用用具

碗 4 個、量杯、湯匙、篩網、鋼盆、小的內鍋(或模型)、烘焙紙

(二)製作食譜(參考網頁 <https://www.youtube.com/watch?v=1no4N2Q-pPI>)

1. 低筋麵粉 220 克
2. 樹薯粉 100 克
3. 泡打粉 12 克
4. 黑糖 110-120 克
5. 熱水 300 克

(三)製作步驟

1. 先將黑糖、熱水秤到指定重量
2. 黑糖與熱水攪拌至沒有顆粒，在一旁放涼
3. 秤重--低筋麵粉、樹薯粉、泡打粉
4. 粉類混合後，利用篩網過篩至鋼盆
5. 將黑糖水和粉類攪拌混合，混合至粉類顆粒全部融化為止
6. 內鍋先鋪烘焙紙，再倒入黑糖麵糊
7. 外鍋 2.5 杯水蒸 35 分鐘左右
8. 電鍋跳起後，略等幾分鐘後再取出黑糖糕成品