

青稞巧克力蛋糕加工技术

技术概述：青稞巧克力蛋糕

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

- 1、预热烤箱至 180℃。给模具涂油，底面铺衬油纸，再给纸刷油。
- 2、面粉、可可粉混合过筛 2 次，备用。
- 3、将鸡蛋液、砂糖和盐一起放入容器中，用电动搅拌机快速打发，待混合物膨胀 4 倍左右，呈带状落下时，停止搅拌。
- 4、将 2 过筛，分次慢速加入 3 中，用橡胶刮片轻轻搅拌至青稞干粉消失。
- 5、加入植物油调匀。
- 6、把调制好的蛋糕糊倒入铺好油纸的模具中抹平，放置 180℃ 的烤箱中烤焙约 30min。
- 7、烤熟后出炉，冷却晾凉。

适宜区域：西藏自治区青稞种植区域。

技术依托单位：

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：张玉红

联系电话：0891-6538853

电子邮箱：zhangyh75@126.com