塔塔粉是什么

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：https://www.xiaorob.com/fanwen/cankao/16208.html

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

塔塔粉是什么

问题：

塔塔粉是什么？

答案：

塔塔粉是一种酸性的白色粉末，化学名为酒石酸氢钾，它是制作戚风蛋糕必不可少的原材料之一。

【相关阅读】

塔塔粉是一种酸性的白色粉末，化学名为酒石酸氢钾，它是制作戚风蛋糕必不可少的原材料之一。蛋糕房在蛋糕制作时的主要用途是帮忙蛋白打发以及中和蛋白的.碱性，因为蛋白的碱性很强。而且蛋储存得愈久，蛋白的碱性就愈强，而用超多蛋白做制作的食物都有碱味且色带黄，加了塔塔粉不但可中和碱味，颜色也会较雪白。如果没有塔塔粉，也能够用一些酸性原料如柠檬汁或橘子汁或者白醋来代替，但是使用的份量要斟酌，因为这些果汁的酸度不一。一般说来，一茶匙塔塔粉可用一大匙柠檬汁或白醋代替，但要减少约十公克蛋白用量。使用白醋不需担心醋味，和蛋白的碱性中和及在烘焙后是感觉不太明显的。家庭制作中，较少使用。

塔塔粉的功能有：

①、中和蛋白的碱性；

②、帮忙蛋白起发，使泡沫稳定、持久；

③、增加制品的韧性，使产品更为柔软。

一般说来，一茶勺塔塔粉可用一大匙柠檬汁或白醋代替，但要减少约十公克蛋白用量。使用白醋不需担心醋味，和蛋白的碱性中和及在烘焙后是感觉不太出来的。

更多 参考资料 请访问 https://www.xiaorob.com/fanwen/cankao/

文章生成PDF付费下载功能，由ECMS帝国之家开发