

# 塔塔粉是什么

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://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：

- 、中和蛋白的碱性；
- 、帮忙蛋白起发，使泡沫稳定、持久；
- 、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://xiaorob.com/fanwen/cankao/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发