

这篇文章给大家聊聊关于五彩缤纷曲奇做法，以及五彩缤纷的做法对应的知识点，希望对各位有所帮助，不要忘了收藏本站哦。

本文目录

1. [你吃过的最好吃的西式糕点是哪个口味怎么样](#)
2. [狼牙山有几大奇观](#)
3. [马卡龙是饼干还是蛋糕](#)
4. [制作花生酥写作文](#)
5. [面包的制作过程写作文](#)

你吃过的最好吃的西式糕点是哪个口味怎么样

你好同学，我吃过的应该是马卡龙是很好吃的，他是法式小圆饼，是一种用蛋白，杏仁粉，白砂糖制作的，并夹有水果酱或奶油的法式甜点。口感丰富，外脆内柔，外观五彩缤纷，精致小巧，最主要是不腻，非常好吃，谢谢。

狼牙山有几大奇观

狼牙山主要景点:狼牙山五勇士纪念塔：狼牙山纪念塔是国务院批准的全国革命纪念建筑重点保护单位之一，位于狼牙山主峰棋盘坨。由纪念塔、碑廊、凉亭、牌楼组成，建筑面积400平方米，碑廊有杨成武等12位领导人的题词，塔高21米，坐落于整组建筑物的中轴线，为中空正五棱柱体，上有琉璃瓦塔亭罩顶，塔内五级钢梯攀援而上可直至塔顶小楼。站在小楼内极目远眺，可领略易县群山之壮观，观苍茫与云海和日出，有更多的人在此举行革命纪念活动，是狼牙山第一胜景。狼牙山五勇士陈列馆：五勇士陈列馆坐落在狼牙山山脚，威严雄伟，馆内分为第一、第二展厅，陈列着当年我中华儿女，抗击日寇侵略的工具和根据地军民的生活用具以及革命先辈留下来的珍贵手迹和照片。人们在此缅怀英雄，强烈的爱国主义情绪油然而生，激励我们奋发图强。红玛瑙溶洞：红玛瑙溶洞在西天门景点附近，洞分五层，由北向南斜下走向，洞内钟乳色彩，造型独特，实属罕见。洞中石笋、石柱、石乳、石幔成了一组无比奇特的造型，有的如仙女下凡，有的如龙庭玉柱，有的如塔林月夜，有的如肥猪耳扇，垂垂累累，五彩缤纷，其造型千奇百怪，妙趣横生。西天门：西天门是进入狼牙山的第一道关门，由此进入狼牙山奇险的境地，西天门旁的棒槌峰上立有一奇石，犹如一天将巍然屹立，顶盔贯甲，手执腰刀，长鬃挺直，威风凛凛，据说是天庭派来镇守此门。登天梯——袖筒沟——阎王鼻——小鬼脸：过了西天门，在往上走，显示出一路奇险，要沿两千九百级登天梯台阶而上，袖筒沟是一狭长山谷，深长悠远，状如袖筒，似在洞中穿行。“阎王鼻”是一道窄窄的山梁，又叫“鲤鱼脊”鱼头探向河谷，鱼尾搭在清水渠，一条上山古栈，挂在鲤鱼脊背上。石径宽不过盈尺，如绳飘忽，如蛇盘旋，千回百折，忽隐忽现，往上看，

苍天如井，往下看，白云如海，深不见底，就像在阎王鼻子上行走，令人魂飞魄散。小鬼脸，沿石阶而上，一侧是巨大铁色石崖，如半壁山倾斜下来，一边时深谷，崖下一条小径，人要紧靠崖壁行走，有时岩石会擦着耳朵蹭着脸，每迈一步都心惊胆战。棋盘坨：棋盘坨是狼牙山五指峰之一，坨顶地势平坦，多松柏树。棋盘坨共分三层，成梯状分布。最上层有块平坦光油的青色巨石，上面清晰地刻有纵横十九条纹理，恰是一围棋棋盘，棋盘上有松柏遮日，中间一层也有一围棋棋盘，纹理稍浅，是假棋盘。旁有一千年古柏，树身分成五根，成45度角向四周伸展，丫丫杈杈，密密匝匝，冠盖如云，成巨伞状。最下层为一平地，松柏间巨浓荫处处。相传棋盘坨是王禅老祖和孙膑下棋练武之处。九姑奶奶庙：在五勇士纪念塔下的一块密林深处，残存着一座千年古庙，庙旁杂树丛生，青砖碧丽掩映在万绿丛中，熠熠生辉，殿内雕梁画栋，做工精巧，九位送子女神塑像依次面南背北而坐，各自怀中、膝上、手上、脚上满是红兜娃娃，这些娃娃或哭或笑，或蹦活跳，形态各异，栩栩如生，可爱至极，似人们心中所求。三教堂：三教堂在九姑奶奶庙上方，建于清代康熙年间，为易州北石门村上山修行道人王宗山所建。三教堂建在一天然石洞之中，洞口上方石壁写有“三教堂”三个大字。洞内供奉着佛教、儒教、道教三教的创始人如来、孔子和老子，佛像为石刻而成，精工细作，惟妙惟肖，洞中神龛之下又以龙头鳌鱼，三教堂周围密林幽静。莲花峰：莲花峰，也称莲花瓣，有大小九瓣山峰组成，彼此离立，但形态相近不好区分，五勇士跳崖处就在此处。相传是是一对青年恋人幻化而成，那一座座如莲花瓣般的山峰是姑娘的百褶裙，中间的两座主峰是他们一对忠诚的心。美妙的传说给莲花峰增添了不尽的秀丽和神奇，五勇士跳崖处引起后人对先烈的无限崇敬和不尽的思考。小石林：在莲花峰西面，有一片石林，自然天成，高低错落，千姿百态，那峭拔的山峰，有的像骏马扬蹄，有的像雄狮昂头，有的像黑熊探掌，有的如皓首老翁，有的如妙龄少女，有的母子携游……可以说，这里构成了一个浓缩的大千世界，置身其中，如穿塔走林，变幻莫测，更妙的是整个石林置身于一座山峰顶部，平中见奇，使微型的云南路南石林。红云崖：在莲花峰下有一座色彩绚丽的山崖。“崖花烂漫铺红棉，石笋参差破紫烟”是对红云崖的真实写照。红云崖直立高耸，如接云端，崖上野木丛丛，野花烂漫，又如红色瀑布从云端一泻千里，落红满天。古有“狼山红瀑飞千里”之说。老君堂：老君堂是掩映在莲花峰东侧高峰峭壁之上的一座古庙。传说是太上老君修行炼丹的地方。到老君堂先要过一天桥，然后是一拱形月亮门，过了月亮门往里是一天然溶洞，是太上老君炼丹的丹堂，旁有米墙黄瓦的殿宇和禅房数间，从下望去所有建筑似悬在空中，贴于万丈悬崖之上。我们可以在此瞻仰历史上的那些叱咤风云的英雄遗存，体味出一种自然和历史的神秘感。南天门：据传王禅老祖曾在此炼丹，练好后，乘龙升天，领头两座石峰，上宽下并，如一撑开的降落伞，形成一道巨大的天然石门；两旁石壁，就行两排整齐的队伍，素有“门辟九霄，阶崇万级”之称，游人在此俯视千峰奇观，确有登天之感。擎天柱：在莲花峰南侧，一座高峰从山谷中拔地而起，耸入霄汉，如擎天一柱，独立苍茫。绝岸陡壁如刀削斧劈并无一处可以攀援，石壁上缝缝页页，层次清楚，轮廓分明。上面柏树有的倒悬，有的横生，古人曾用“峭壁千年挂碧松”来描绘它。然而峰顶却圆如平炉，开满山花，那丹砂般的花朵

，一簇簇，一团团，染的山峰绚丽多彩。仙人桥：仙人桥是狼牙山一有名的天堑，两崖间由一木板相通，行其上，摇摇晃晃，飘飘欲仙，可扶崖壁，或借助一野藤小心而过。崖下幽谷，深不可测，传说这里是道士超度升天的地方。迷魂谷：是仙人桥下一深谷，谷内奇石林立，状似阴曹地府的牛头马面，如群魔乱舞，厮杀拼斗。奇石间古木丛生，野藤缠练，夜间松涛阵阵，如鬼哭狼嚎，偶有几声鸟兽啼叫，令人毛骨悚然，似乎掩藏着不尽的神秘和恐怖。一线天：离仙人桥不远，又一条崎岖小路之荣一人擦身而过，两侧峭壁通天，兀立对峙，上有古木青藤，高空雄座飞掠，只见一丝青天，阳光根本照不到这个地方，因此一年四季显得幽暗、阴彬、冷寂。玉屏峰：是迷魂谷的一道天然屏障，群峰罗列，如一面城墙，绵延数百米，崖壁灰黄，寸草不生，千尺壁立，一削到底，险不可攀，只有苍鹰可以飞越，顶部有数千只小铜铃错落垂下，风吹铃动，整个山谷叮叮咚咚，妙趣横生。蛇谷：是西水一条被雨水冲刷的河谷，如一条巨蟒蜿蜒曲奇，直至山顶。据传这里曾有一条巨蟒把守西水谷口，谷内有一仙澈，下有瀑布，雨季来临，滔声阵阵，蛇谷回音。胭脂湖：在棋盘坨西侧有一片色彩秀丽，神奇迷离的地方。这里是偌大一片树海。主要枫、橡、桃、樱桃等乔木和灌木，秋天一到，红叶如霞，秋风吹来，如同洒满胭脂的水面，红韵漾。所以这里又称“小香山”。据传仙女久闻人间“自古多情终遗憾”，便想为天下有情人寻求一块美好、自由、幸福的天地，于是他们亲手作画绣锦，把人家最美好、吉祥的色彩绣在锦上，然后如天女散花，抛向人间，自然拼成了这块祝愿天下有情人终成眷属的地方。游人尽可在此观赏红叶，也可携情人到同心台前发誓祈祷，到知音屋里话真言，也可采一枚红叶，摘一颗樱桃，表达一份爱意。仙女泉：仙女泉是一片洼地丛林中一泓清静的泉水，泉塘呈圆形，四面石壁，泉水从石壁中涓涓流出，四时不竭。泉塘周围草木葳葳，山花簇簇，野玫瑰、野芍药、樱桃等几十种花点缀在泉塘四周，色彩斑斓，香气四溢。枫、橡、栎等百余树种，密密匝匝，藤缠蔓绕。泉水清澈碧绿，冬暖夏凉，微风掠过，波光如银，如仙境一般。据传一年秋天，狼牙山下发生一场瘟疫，人死畜亡，救苦救难的观世音菩萨派来一位仙女，将一瓶圣水倒在这里。这天晚上，家家户户都作了同样一个梦，梦见面黄肌瘦，病体怏怏的姑娘站在泉边喝水，喝完水，就变成一位健康活泼的美丽少女。于是，百姓们纷纷来山上舀水喝，喝完水，大家的病全好了。从此，附近百姓和许多外地人都来此求取圣水，或洗或喝，能医治百病。这便是仙女泉的来历。相思崖：相思崖是仙女泉旁边崖顶的一块平地，在这里可以看到群峰之间弯弯曲曲的一条上山小径。据传，这是仙女眺望人间的地方。天上的仙女过惯了天庭枯燥乏味的生活，便偷偷地飘向人间，到仙女泉洗完浴，就来到这块平台眺望人间，观看上山砍柴的樵夫，采药的农民，耕田的农夫，望着人间茅舍里冒出的缕缕青烟，对人间男耕女织，昼出夜归的温馨的凡人生活，油然而生相思之情，故名相思崖。女思谷：女思谷是九姑奶奶庙西侧一平缓的山谷，谷内古树丛生，落叶肥厚，有层层梯状平地，进入山谷，给人以恬静、清幽、温柔的感觉。据传，山下一对夫妻。恩恩爱爱，丈夫每天上山打柴，一日上山。数日未归，妻子心急如焚，便上山寻找，原来她丈夫就是吃了仙桃看孙臆与王禅老祖下棋的樵夫，忘却了人间冷暖变迁。妻子找了一年有一年，一日来到这个山谷，由于又累又饿，便躺在满谷的树叶上睡着了

，再也起不来，梦中发现自己丈夫归来，一睁眼，一股仙气升天，丈夫远去，他立时化作了一个石人，永远静静地躺在山谷里。如今团聚的美梦虽去，但女思谷的石人仍在，爱意犹存，游客有情人至此，必到此谷，以求爱的永恒。灵峰院：建于姑姑坨半山腰，有庙宇佛殿十余间，供奉着山神，五帝等众多神灵，千百年来，一直钟磬交响，香火鼎盛，现在灵峰院内蚕姑圣母殿修葺一新。相传蚕姑神能保佑人们蚕桑丰收，每年蚕桑收获后当地百姓都要到殿内进香还愿。灵峰院内有石碑十余座，保存最好的是康熙二年所立的《灵峰院重修仙姑圣母殿石碑》，故此灵峰院又称碑楼院。灵峰院历史悠久，据碑文记载，五代时中山人孙方简筑寨狼山抵抗辽兵。金、元、明、清历代修葺，称其为千年古刹当之无愧。西水寨：西水寨位于西水路口的山顶，是一座悠久的历史名胜。相传北魏有一绿林好汉占山为王建此山寨。寨顶像一个指挥中心，上面旌旗招展，像一道巨大的门户，挡住了它占领的整个西水峡谷。为防御攻击，他在山下修筑了高大结实的拦马墙，拦马墙内有训练兵卒的跑马道。在寨顶可一览寨营全景，气势雄伟。后花木兰率军北征，驻扎此寨。如今跑马道、拦马墙、马蹄印皆在，并可见到铁箭头、铁枪头等，游人至此，可一览古代占山兵寨的全景。龙泉寺、圣泉寺：在狼牙山东水和西水两道峡谷谷口，各有一座寺院，东水圣泉寺，西水为龙泉寺。两座寺院各有庙宇数座，规模基本相同，庙后各有一清泉涌出，如传说中的“龙涎吐水”，能治百病，称为圣水，因而得名。寺院建筑高大，气势雄伟，殿堂高耸，斗拱彩绘，飞檐啄空，如两座屏风，挡住了东西二水的大门；殿堂内有如来佛和十八罗汉塑像，龙泉寺比圣泉寺多了韦陀和四大天王。自建庙以来，香火不断。后一占山大王拆掉了东水的圣泉寺，盖起了营房，也就在那年的一夜里，龙泉寺的殿顶被飓风掀起，抛到庙后的圣水泉处，如今只有残存遗址。

马卡龙是饼干还是蛋糕

蛋糕。马卡龙的外观小巧可爱，酥香甜美。浓郁的奶香以及蛋香混合在一起，诱惑力极大。马卡龙蛋糕与曲奇饼干外形相似，曲奇饼干就被称饼干，马卡龙被称为蛋糕，有可能是两者的做法，在专业面点师的角度来看是不同的。看图片上红色方框的标注文字。

制作花生酥写作文

1. 写作文我的小制作九十字

我的小制作

星期五，张老师给我们布置的作业中，有一项特殊的作业，那就是手工小制作。

我想：做什么呢？

妈妈说：“就做一个沙包吧！”

做沙包的材料有布、米，工具有针、线、剪刀。

下面要开始做了，妈妈给我做了一个示范，接着我就开始做了。我先在一块布上画一个长约18厘米、宽约12厘米的长方形，然后用剪刀剪下。剪下后把布对折，下面就要开始缝了。我先用针从正面穿到反面，再从反面穿到正面，连续缝，为了不会漏，我得缝得又细又密。缝好后把它翻过来，接下来就是装米了，米装的不能太多，一半多一点儿就可以了。下面要封口，缝的时候从正面穿到反面，然后拉到正面再缝，到底打个死结就成了。

看着我亲手做的沙包，我心里别提有多高兴啦！

2.最简单花生酥怎么做

食材用料

低筋面粉75克

去皮熟花生仁50克

黄油45克

糖粉35克

蛋黄1个

小苏打2克

花生酥的做法

- 1.食材称重，备用！
- 2.把去皮熟花生仁装入保鲜袋，用擀面杖擀碎！
- 3.盆内盛入软化黄油，糖粉和蛋黄搅打均匀！
- 4.低筋面粉和小苏打过筛！

- 5.筛入黄油，糖粉和蛋黄泥中！
- 6.用橡皮铲翻拌均匀！
- 7.加入花生碎！
- 8.用手团成面团！
- 9.团成小圆球放入铺好油纸的烤盘内，轻轻按一下！
- 10.表面刷上蛋液！
- 11.放入烤箱！
- 12.175度预热，上下火，中层，烤25分钟即可！
- 13.烤好了！

小贴士

团较大，可以摆了20个，如果团小一点儿，可以多摆一些！

祝你生活愉快

3.花生酥怎么做

花生酥

简介：

闲来无事，又想动动烤箱了，但看看家里，没什么做点心的材料了，只有花生，那就做个简单的花生酥吧

材料：

花生120g，水40ml，油40ml，糖粉70G，面粉70G

做法：

1.花生120g，先放在烤箱里烤熟，这样很容易去皮。

2.然后把去了皮的花生放入搅拌机，我分别加了40ml的水和40ml的油进去，然后开始搅打。

3.搅碎之后（忘记拍pp了），加入70g的糖粉和70g的面粉，拌匀。

4.搅碎之后（忘记拍pp了），加入70g的糖粉和70g的面粉，拌匀。

花生食疗作用：

性平，味甘；入脾、肺经。

润肺、和胃、补脾。治燥咳，反胃，浮肿，脚气，乳妇奶少，润肺化痰，滋养调气，清咽止咳之功效。

主治营养不良，食少体弱，燥咳少痰，咯血，齿衄鼻衄，皮肤紫斑等病症。

小诀窍：

这个小点心基本上全是由花生做的，所以花生的香味特别的浓郁，我没加泡打粉，晾凉之后，特别的脆，呵呵，好吃。

4.写一种东西的制作过程作文六千字.

好久没做蛋糕了，今天好朋友喻成宁邀请我去“七点制造”做蛋糕。今天我打算做饼干，我在心里这样盘算着。等我们到面包坊时，已经有小朋友到了，没多久时间，所有被邀请的小朋友们都到齐了，我们“甜点之旅”也就随之开始了。

由于场地的限制，我们不能全做蛋糕，必须分两批做，一批做蛋糕，一批则做饼干。做蛋糕的小朋友先开工了，望着桌上的工具，有小朋友已经迫不及待地想动手了，而我们做饼干的小朋友则悠闲地坐着聊天，也有小朋友站在桌子旁想帮忙做蛋糕。过了好长时间，做蛋糕的小朋友们已经陆续地把面包底盘放进了烤箱，下面该轮到我們做饼干的小朋友上场了。

做什么饼干呢？我们四人意见不一，有的想做“圣诞饼干”，有的想做“天鹅饼干”，争了半天也没争出个所以然来。阿姨说：“要不你们做‘曲奇’饼干吧！做曲奇的话形状你们可以自己定。”我们想了想，觉得这个主意不错，就采纳了。在阿姨的指导下，先后放入了黄油、牛奶、奶粉等许多物品，并且加以搅拌……搅拌活

儿真累，我搅得满头大汗，手臂也发酸了，好不容易才干完这些“活儿”。可是，后面等待我们的“活儿”更难了，假如现在没挤好，那么等会从烤箱里出来的将是一堆“灿货”。我双手紧握袋子，小心翼翼地挤着，按着阿姨的模样做了一个，然后看看自己挤的，再看看阿姨挤的，发现自己做得曲奇“奇丑无比。”现在我总算明白为什么叫它“曲奇”了！就这样磕磕碰碰地挤满了两大盘奇形怪状的“曲奇”，终于进入了最后环节——烘烤。

过了好长时间，我们的“曲奇”饼干总算新鲜出炉了。这时的它们已经成了一块块又香又脆的饼干了，看得我直流口水。小朋友们都把自己的劳动成果拿给爸爸妈妈品尝，每个人的脸上都荡漾着幸福的笑容。

5.制作牛轧糖作文500字

今天是六一儿童节。

吃过晚饭，我和爸爸、妈妈一起到嘉百乐超市门口去参加做蛋糕比赛。那里可热闹了，参加比赛的小朋友大约有70个。

我先带上厨师帽，围上围裙。工作人员给我发了奶油、果酱、水果、巧克力，还有一把剪刀，再给我们发了白白的蛋糕坯。

最有趣的是，蛋糕坯一发下来，一位参赛的小妹妹忍不住“啊呜”咬了一口，引得周围的人哈哈大笑。开始做蛋糕了，我把果酱袋子头上剪开，挤到蛋糕坯上，变成一朵花。

我再挤奶油，放上巧克力和水果。做完后我给它取了一个名字，叫“春天”。

因为上面有红的花，绿的叶，五彩缤纷，像美丽的春天。我把蛋糕拿了上去，获得了“美工大师”奖，还获得了奖品——一包牛轧糖和我亲手做的蛋糕。

回家后，我把蛋糕分给邻居乐乐吃，乐乐说：“真好吃。”我开心极了。

这个六一我过得真快乐。

6.花生酥的做法,花生酥怎么做好吃,花生酥的家常做法

主料

食用油

100g

细砂糖

80g

鸡蛋

1个

低筋粉

225g

小苏打

2g

辅料

花生碎

30g

步骤

- 1.准备好所有材料。
- 2.将准备好的食用油、细砂糖、蛋液全部倒在一个大碗里。
- 3.将它们搅拌均匀。
- 4.4、将低筋粉、小苏打、花生碎全部混合之后，倒入步骤2的大碗中。
- 5.戴着一次性手套将混合好的全部材料揉成团。
- 6.每20g捏成一个花生酥，整齐放在烤盘上，压扁。
- 7.在每个花生酥的表面刷上蛋液。

8.在每个花生酥的表面正中间的位置，可以压入一颗花生做装饰，没有花生的话可以忽略这个步骤。

9.放入烤箱中层，180°上下火，20分钟。

7.我的小制作怎么写作文

我的小制作

要想把自己变得更加聪明，就应该从小养成多动手、细心观察、认真琢磨的好习惯，培养好我们各方面的能力。

我就是个勤于思考，聪明过人，爱动手动脑，细心观察的孩子。为了让大家都知道动手动脑，做小制作的好处，今天我就大显身手，给你们看看我的小制作。

首先我准备的材料有：一袋彩纸、铅笔和剪刀。然后开始设计，我制作的作品名字是：窗花。其次，我开始大展我的才华。我先把一张彩纸斜对折，再把左右两角依次向上折，再把上角向下折，翻过来，就拿起铅笔画了一些精美的图案。就拿起剪刀小心翼翼的剪了起来。哎呀！剪坏了！经过我的奇思妙想，我的窗花起死回生了！我剪好了！把它打开，一个精美的窗花呈现在了我的面前。窗花是我国的传统文化，每逢春节来临之际，家家户户都会在窗户上贴上窗花，来添加节日的气氛。他仿佛在对我说：“小主人，你真是聪明过人，你真是心灵手巧的孩子。”

好了！我的窗花做成了。现在你们知道做小制作不但可以开发我们的智慧，还可以让你们变得像我一样聪明过人，心灵手巧的孩子了吧？

8.写小制作的作文

我的小制作

我自己精心设计的存钱罐很可爱。存钱罐身着绿色的盛装，绿色的外衣上点缀着几朵淡紫色的野花，再加上边沿上镶嵌着的彩色花边，真漂亮！

让我来介绍一下我的杰作诞生吧！

说起来，那还是一个巧合。有一次，妈妈在商店买回了一箱冰红茶，别人找了许多硬币给她。妈妈没说，硬币不好保管，很容易漏，让我帮她保管。我家也没有存钱罐，放那儿呢？我正发着愁，噢？美术老师要我们回家制作一个手工，而且第二天就要交，不如就做一个存钱罐吧。

口渴了，先喝一瓶冰红茶再说！等我正要把空瓶丢到垃圾桶的时候，突发奇想，就用它来做，不是挺好吗？好是好，不过颈儿太小，放钱拿钱不方便。有了，我剪掉瓶颈，留下中下部分。这么粗糙，怎么向老师交差？再贴点花装饰一下就好了。那么去找？我就把旧衣服上的花，破袜子上的花边剪下来。

怎么样设计才更美呢？我先用紫色的卡纸剪成一个梯形，把花边贴在梯形的底边上，合起来变成一个台灯盖，再剪一个圆形，盖住封口，做成活动的门，这样放钱拿钱就方便了。

接着在瓶身合适的地方贴上几朵花，最后用彩色笔在卡纸上画彩虹、鸟和蝴蝶。这我存钱罐不就成了了一幅绝妙的工笔画？

可惜的是，到现在为止，里面还是很宽敞，因为我的零用钱是入不付出啊！全部财产只有十三元。

不过，里面有一张最珍贵钱，百分之百你没见过，它的正面是“毛主席半身像”，背正是“杭州西湖”。

面包的制作过程写作文

1.简写面包的制作过程

1材料：（1杯份）自发粉4茶匙砂糖3茶匙即冲美绿3茶匙鸡蛋1只做法："将以上材料倒进杯内搅匀，再放入微波炉加热2分钟即完成了2材料：面粉50克可可粉5茶匙蛋黄2个蛋白2个砂糖25+25克牛奶6汤匙做法：1.将10个蛋糕用的纸杯放到大小适中的微波容器内（如小玻璃碗等）2.面粉，可可粉一起过筛3.将蛋黄倒入碗中加入25克砂糖及牛奶，用打蛋器打至糖完全溶解4.面粉，可可粉加入蛋液中轻轻搅匀5.蛋白略为打至起泡后，加余下的25克砂糖用打蛋器打至企身（蛋白倒转也不会流出），做成蛋白糖霜6.蛋白，糖霜分2次加入面糊中拌匀7.将面糊倒入蛋糕模中，用微波炉每个烤1分钟即可食用了。

微波炉巧做绿茶蛋糕材料：面粉100克、干酵粉5克、砂糖30克、黄油45克、牛奶1大勺、奶油香精数滴、绿茶粉做法：1、首先，把鸡蛋和砂糖混合，用打蛋器用力打出泡沫，觉得有厚重感了就可以了2、将面粉、发酵粉、黄油（事先用微波炉加热融化）、牛奶、奶油香精和绿茶粉一起放进蛋液，用力搅拌均匀3、把搅拌好的面糊倒入容器（事先请用黄油擦一遍才不会沾底），表面抹平，然后轻轻的用保鲜膜盖住，放入微波炉加热，期间不时的用竹签刺入，直至竹签上不再沾有液体就表明已经烤成功了4、取出烤好的蛋糕，按自己的喜好用鲜奶油和水果装饰就可以了

有很多的人用微波炉做蛋糕不成功，究其原因就是因为蛋白没有打发。现在将我打发蛋白的秘密告诉你吧！只要10分钟，不放发粉就可以烤出软软的蛋糕！1.先检查一下你打蛋白的工具，盆子及蛋打一定要干净无油、无水，否则会增加打发的难度。

2.现在我们来打蛋白吧！先在蛋白盆里加入一小勺盐，这对打发蛋白很有帮助！开始打.....打到蛋白起来打泡为止，这只要1分钟就足够了。3.现在可以将你准备的砂糖的1/3加入蛋白内，继续打.....打到蛋白起来比较均匀的小泡为止，这时候蛋白还是水水的。

这可能要3分钟。4.加入剩下的砂糖的1/2，打吧.....待到蛋白已经发白，仔细看！这时的蛋白还是可以看到细细的小泡泡，但是已经变成半流质的了。

这时你用蛋打挑起蛋白时蛋白会大滴的流下。这大概要4分钟。

5.最后把剩下的砂糖全放入盆内，一个字：打，很快你的手会感觉有点沉，蛋白已经变成半胶质的了，再打一会，你就可以随意将蛋白播到盆子的一角，它是不会流动的。这叫“干泡”最适合做海绵蛋糕。

这要两分钟足够了！好了，10分钟你有了一个成功的蛋白。一定会做出成功的蛋糕！下面不用我说了吧！你可以不放泡打粉就可以做出香香软软的蛋糕喔首先打鸡蛋取鸡蛋两个，蛋青，蛋黄分开，分别放在两个没有水的碗里面打蛋青，用大蛋器至少打上10多分钟，记住要用力打，这时候有老公男朋友的有福了，说实话，那真是一份很辛苦的工作，蛋青打倒发起雪白的泡沫为止，要做到一点流状物也没有了，把碗翻过来的话泡沫不会掉下来就OK了接下来室蛋黄，这个容易，加上蜂蜜一大勺充分搅拌即可二来就是弄面粉面粉呢，家里普通的面粉就可以了，一杯面粉，一小勺泡打粉搅匀，着时候喜欢别的味道的可以加上，比如绿茶粉啊，可可粉啊，果珍啊什么的都可以，要是想加果脯的话这时候也可以加上了，不过要记得切的小小的，不过以我以往的经验来看，果脯都会沉底，蛋糕地下一大堆，上面没有，三来混和首先把蛋黄和蜂蜜的混合物到如面粉中，搅拌，如果比例恰当的话现在的混合物就像是还没有搅拌过的芝麻酱一样，如果你作出来的是面粉嘎瘩就坊点牛奶，如果你作出来的是面粉汤就放点干面粉然后把蛋青泡沫放在里面，搅匀（我觉得这时候的溶液和蜂蜜的浓稠度很相似）这样蛋糕液就做好了最后就是做成蛋糕了把刚做好的蛋糕液放在一个稍瘩的容器里面（至少是溶液的三倍大），加盖，放微波炉里面，高火三分钟就好了。

你可以看到蛋糕发满整个容器。好玩的很呢看着有用就转过来给大家看看，自己也做过好几次，也抓到了点小窍门，转出来的蛋糕会有些鸡蛋的腥味，可以接着用微

波炉带的烧烤烤二分钟，那样会更香一点，还可以根据自己的喜好加如别的味道，果汁什么的都可以。

2.写一种东西的制作过程作文六千字.

好久没做蛋糕了，今天好朋友喻成宁邀请我去“七点制造”做蛋糕。今天我打算做饼干，我在心里这样盘算着。等我们到面包坊时，已经有小朋友到了，没多久时间，所有被邀请的小朋友们都到齐了，我们“甜点之旅”也就随之开始了。

由于场地的限制，我们不能全做蛋糕，必须分两批做，一批做蛋糕，一批则做饼干。做蛋糕的小朋友先开工了，望着桌上的工具，有小朋友已经迫不及待地想动手了，而我们做饼干的小朋友则悠闲地坐着聊天，也有小朋友站在桌子旁想帮忙做做蛋。过了好长时间，做蛋糕的小朋友们已经陆续地把面包底盘放进了烤箱，下面该轮到我們做饼干的小朋友上场了。

做什么饼干呢？我们四人意见不一，有的想做“圣诞饼干”，有的想做“天鹅饼干”，争了半天也没争出个所以然来。阿姨说：“要不你们做‘曲奇’饼干吧！做曲奇的话形状你们可以自己定。”我们想了想，觉得这个主意不错，就采纳了。在阿姨的指导下，先后放入了黄油、牛奶、奶粉等许多物品，并且加以搅拌……搅拌活儿真累，我搅得满头大汗，手臂也发酸了，好不容易才干完这些“活儿”。可是，后面等待我们的“活儿”更难了，假如现在没挤好，那么等会从烤箱里出来的将是一堆“灿货”。我双手紧握袋子，小心翼翼地挤着，按着阿姨的模样做了一个，然后看看自己挤的，再看看阿姨挤的，发现自己做得曲奇“奇丑无比。”现在我总算明白为什么叫它“曲奇”了！就这样磕磕碰碰地挤满了两大盘奇形怪状的“曲奇”，终于进入了最后环节——烘烤。

过了好长时间，我们的“曲奇”饼干总算新鲜出炉了。这时的它们已经成了一块块又香又脆的饼干了，看得我直流口水。小朋友们都把自己的劳动成果拿给爸爸妈妈品尝，每个人的脸上都荡漾着幸福的笑容。

3.蛋糕的制作方法600字作文（说明文）

不知道为什么，今天我特别想吃蛋糕，但是妈妈却用异样的眼神看着我，并且让我自己去买，因为她每次买了蛋糕我都不吃，无奈的妈妈只好把它们都给了人。望着窗外炎热的天气，我实在不想为了一块蛋糕奔波在酷暑之下，于是我萌生了一个新的想法，那就是——自己亲手做蛋糕。

我不会像小时候那样天真了，直接把鸡蛋和面粉进行搅拌，然后把它们倒入冰格中，最后再放进微波炉里进行加工，结果做出来的却是像糨糊一样的东西，实在让人

难以入口。这次，我现在网上查出了蛋糕的制作方法，然后才进行制作，所以我有百分之二百的信心，相信自己一定会成功。

首先，我要把两个鸡蛋的蛋黄和蛋清分开，按照网上的制作方法，打蛋的时候将蛋在蛋壳中左右倒两次，就把蛋黄和蛋清分开了；然后，在蛋清中加入糖和一点盐不停的搅拌，直到搅成想牛奶一样粘稠的状态，大概过了半个小时，我的手又酸又累，但是终于完成了要求；接着我又在蛋黄中加入糖，再放入面粉和少量牛奶，继续搅拌。我真是想不明白，为什么蛋清和蛋黄要分开搅拌，但是最后还是倒在了一起，可是还是要继续搅拌。终于要下锅了，我先在电饭锅里倒入了一些油，然后将制作好了的材料倒进去，接着就需要耐心的再等十五分钟，最后出锅的就会是香喷喷、金黄色的大蛋糕了。

才过去五分钟，我就已经迫不及待了，在厨房里走来走去，很想打开盖看看，但是妈妈却不同意，说如果打开盖子，等的时间就会更长。十五分钟终于过去了，我迅速的把盖子打开，热气弥漫了整个屋子，香味扑鼻而来，但我仔细一看，蛋糕好像还没有熟，因为看上去是平的，根本没有膨胀的迹象。于是我便又进入了等待的状态中。大概又过了十分钟，蛋糕却还是平的，妈妈把它拿了出来，看了看说，这不像是蛋糕，却像是鸡蛋灌饼。为什么做出的蛋糕会是这个样子，我陷入了不解之中。

也许是因为我的经验不够，所以导致了这次的失败，但是我能够勇于尝试，也是对自己的一个新的挑战。所以我一定要总结经验，相信下一次我一定会做出香喷喷、金黄色的大蛋糕。

4.一种食品的制作方法,写一篇作文,700字左右

俗话说得好“民以食为天”，我对这句话非常赞成。

我可以封自己为“小小美食家”，因为我对菜颇有一番研究。光菜名，我就可以滔滔不绝的说上百种。

北京的烤鸭、内蒙古的小肥羊、西安的羊肉泡馍、山西的刀削面.....在这么多香甜可口的美食中，最让我喜爱的，便是山城重庆的麻婆豆腐。麻婆豆腐不仅吃起来麻辣鲜香而且颜色五彩缤纷。

嫩白的豆腐丁排着整齐的“队”站在盘中，穿上了用鲜红的辣酱做成的“衣服”，看上去火红火红的一片，就像是一团熊熊燃烧的红色火焰，中间还夹杂着一些外酥里嫩的肉沫，绿色的葱花散落在盘中，就如同一片片绿叶，沾着辣酱的豆腐丁成了一朵朵盛开的红花，在绿叶的映衬下显得格外引人注目。不时，从盘中散发出一阵

阵诱人的香味，真令人垂涎三尺！看上去，麻婆豆腐的做法是十分复杂的，其实非常简单：把豆腐切成一个正正方方的小块，让它们一个个“跳”入热气腾腾的水中热热“身”，再把它们捞出来，一会在用。

接着，把肉切成极小的块，用植物油把肉块抄酥。然后，向锅里倒入适当的油，打开开关，向油中放入事先准备好的干辣椒、花椒和姜片，等油在七、八十度时放入豆腐丁，再加上适量的淀粉，翻抄几下，再加入适当的盐、黄豆酱、豆瓣酱，点上一点白酒，最后用小火慢慢烧两分钟，在快起锅时加入少许的味精，这道色香味俱全的麻婆豆腐就大功告成了！吃麻婆豆腐也是很有讲究的。

吃时，先夹上一块豆腐，多沾一些盘中的辣酱，把它轻轻地放入嘴中慢慢地咀嚼，吃上去，麻麻的，辣辣的，这种味道一下充满了嘴的任何角落。我吃的时候，喜欢先把豆腐上的辣酱舔一舔，顿时，辣酱的麻和辣味一下“扑”入嘴里，再吃豆腐，嫩嫩的豆腐从嘴里一过，顺滑爽口，这样的吃法，吃到了麻婆豆腐别具一格的风味。

。

如果你幸运的话，还能够吃到一点点的肉沫，外酥里嫩，更一步增添了麻婆豆腐的风味，起到了画龙点睛的作用。怎么样，听到了我的介绍，对麻婆豆腐有了一定的了解吧。

它算不算是一道美味佳肴呢？唉哟，不跟你聊了，一盘麻婆豆腐出锅了，我这个“小小美食家”要去品尝品尝了，再见。

5.送给妈妈蛋糕的制作过程作文

今天中午，爸爸妈妈从外面回来，带回了一个阿迪锅。妈妈告诉我：“阿迪锅可以做蛋糕。”我一听非常高兴，就说：“那咱们今天中午就做蛋糕吧？”妈妈立刻同意了。然后妈妈到厨房拿了5个鸡蛋，我拿了等量的白糖、面粉和一勺蜂蜜，于是我们开始准备做蛋糕了。

首先，妈妈把鸡蛋打到了盆里，我和妈妈开始轮流打鸡蛋，打了足足有10分钟，将鸡蛋打出了许多泡沫，然后我把准备好的白糖、面粉和蜂蜜放到了打好的鸡蛋里，又搅拌了6分钟，最后我们把搅拌好的材料倒进了已经加热好油的阿迪锅里，盖好锅盖，设定到做蛋糕的程序上。

25分钟后，我们做的蛋糕出锅了，金灿灿的颜色真漂亮，吃起来又香、又软、又甜，我们做的蛋糕真棒啊！

6.做面包的过程

材料：面包粉250克、黄油20克、盐巴5克、干酵母5克、鸡蛋1个（大约50克左右）、牛奶150克、芝麻适量、豆奶粉1小包（大约30克左右）制作过程：1。

将干酵母及面包粉、豆奶粉过筛后混合，再加入盐巴、鸡蛋、微温的牛奶和面揉至面团光滑后再加入黄油，继续揉至面团与黄油充分混合面团出筋（就是面团可以拉出薄膜）；2。揉好的面团放入密闭的容器要放在温暖的地方近2个小时进行第一次发酵；3。

（用手指按一下，如果指印不会消失则面团发酵成功）取出放在案板上进行分割、整形做成想要的样子后将面团码入烤盘；4。将烤盘移入烤箱，旁边可放入一杯热水，帮助面团进行二次发酵，时间大概50分钟；5。

烤箱预热，将二次醒发好的面团用剩余的牛奶及蛋黄涂抹外表并粘上芝麻；6。以180℃约烤15-20分钟后取出，晾凉即完成。

操作注意：1。加热牛奶的时候不可过热否则会烫死酵母的；2。

以上的程序中还可加入豆沙、果酱等做成夹料面包。。

7.做面包的心得体会

要制作一个好的面包，搅拌和发酵可以说是制作过程中的两个最为关键的步骤。

面团的搅拌，也称可称为和面或调粉，搅拌的成功与否将直接影响到面包的品质，在整个责任中它占到25%。一.搅拌的目的1.能使各种原辅材料混合在一起，并均匀地分布在面团的每一个部分，形成一个质量均一的整体。

2.加速面粉吸水、涨润形成面筋，缩短面筋形成时间。3.扩展面筋，使面团具有良好的弹性和伸展性，改善面团的加工性能。

二.搅拌的过程搅拌的过程可分为六个阶段：1.混和原料阶段--这时所有配方中干、湿性原料混合在一起，使其成为一个即粗糙又湿润的面团，这时面筋还未开始形成，用手触摸面团能感觉很粗糙，无弹性和延伸性。2.面团卷起阶段--此时面筋开始形成，配方中的水份已全部被面粉吸收，由于面筋的形成，面团产生了强大的筋性，将整个面团结合在一起，开始不再粘缸，这时用手捏面团不是很粗糙，但仍会粘手，没有延伸性，缺少弹性，而且易断裂。

3.面筋扩展阶段--随着面筋不断地形成，面团表面已趋于干糙，而且较为光滑且有光泽，用手触摸时有弹性，并且柔软，拉面团时具有延伸性，但是仍易断裂。4.搅

拌完成阶段--面团在此阶段，面筋已完全形成，柔软而且具有良好的延伸形。

这时搅拌钩在转动时面团又会再黏附在缸的边侧，但当搅拌钩搅离开缸侧时，黏附在缸侧的面团又会随钩离去，并会发出噼啪的打击声和嘶嘶的粘缸声。此时面团的表面干糙而有光泽且细腻无粗糙感。

用手拉取面团时有良好的伸展性和弹性，并且能拉出一块很均匀的面筋膜。现在为搅拌的最佳阶段，即可停止，进行发酵。

5.搅拌过度阶段--如果在搅拌完成阶段时还不停止，而继续搅拌，则面筋超过了搅拌耐度，就会逐渐打断。随着面团外表会再度的出现含水的光泽，出现粘性，如停止搅拌面团则会向四周流泻，用手拉面团时没有弹性和延伸性，且很粘手。

这时严重的影响了面包的质量。6.面筋打断水化阶段--若再继续搅拌下去，面团就开始水化，越搅越稀且流动性很大。

用手拉面团时，手掌上会有一丝丝的线状透明胶质出现。这时面筋已彻底被破坏，不能在用于制作面包。

三.搅拌对面包品质的影响1.搅拌不够--因面筋未能充分的扩展，达不到良好的伸展性和弹性，这样既不能保存发酵中所产生的气体，又无法使面筋软化，之所以做出来的面包体积小，两则往往向内陷，内部组织粗糙且多颗粒，结构不均匀。搅拌不够的面团因性质较湿和干硬，所以在整形操作上也较为困难，很难滚圆至光滑。

2.搅拌过度--面团搅拌过度，因面筋已经打断，导致面包在发酵产气时很难保住气体，是面包体积扁小。在搅拌时形成了过于湿粘的性质，造成在整形操作上极感困难，面团滚圆后也无法挺立，而向四周扩展。

如用此面团烤出来的面包，同样因无法保存膨大的空气而使面包体积小，内部空洞大，组织粗糙而多颗粒，品质极差。四.影响搅拌的因素1.水分--水分的多少将影响面团的软硬，如水分少会使面团的卷起时间缩短，面粉的颗粒未能充分的水化，致使面筋的性质较脆，在扩展开始不久，就易使面筋搅断，无法再使面筋充分地扩展，所以做出来的面包品质较差。

相反，如果水分过多，则会延长卷起的时间，一旦达到卷起阶段就很容易造成面筋打断，所以这时要特别小心。另外，面粉的吸水量也是直接影响水分的添加，之所以一定要掌握用于制作盖面包的面粉的吸水量。

2.温度--面团温度低所需卷起的时间较短，而扩展的时间应予延长，如果温度高，

则所需卷起的时间较长。如果温度超过标准太多，则面团会失去良好的伸展性和弹性，卷起后已无法达到扩展的阶段，使面团变成脆和湿的性质，对烤好的面包的品质影响也很大。

3.搅拌机速度--搅拌机的速度对搅拌和面筋扩展的时间影响很大，快速搅拌面团卷起时间快，达到完成的时间短，面团搅拌后的性质较好。如慢速搅拌则所需卷起的时间较久，而面团达到完成阶段的时间就长。

如果面筋特强的面粉用慢速搅拌，则无法使面筋达到完成的阶段，面筋稍差的面粉在搅拌时应避免用高速，以免使面筋打断。4.面团搅拌的数量--搅拌面团的时候，搅拌机的能量也有一定的负荷力，过少和过多都会影响到搅拌的时间，原则上面团的一次搅拌数量以不低于规定量的三分之一和不超过规定量为原则。

5.配方的影响--配方中如果柔性原料过多，则所需卷起的时间较久，搅拌的时间也相应延长；如果韧性原料过多，则所需卷起的时间较短，其面筋的扩展时间也短。面包的制作方法如何制作面包怎么做蛋糕发酵，是继搅拌后面包生产中的第二个关键环节。

发酵好与否，对面包产品的质量影响极大。有人认为发酵对面包品质的影响负有70%的责任。

面团在发酵期间，酵母吸取面团的糖，释放出二氧化碳气体，使面团膨胀，其体积约为原来的五倍左右，形成疏松、似海绵状的性质，其原因为受面粉及酵母内的蛋白质分解酶的作用。发酵产物如酒精及各种有机酸及无机酸，增加面团之酸度，由于各种不同的变化会改变面筋的胶体性质，因此形成薄而能保留气体的细胞，同时保留面筋的延展性和弹性。

因而能忍受。

8.做蛋糕面包的制作流程怎么写

第一步：先写好材料，如：

材料：高筋面粉：30g等

第二步：把详细的做法写清楚，如：

1把蛋清蛋白分离

然后，把戚风蛋糕蛋糕的做法献上

材料：鸡蛋5个（约50克/个），低筋面粉85克，色拉油（无味蔬菜油）40克，鲜牛奶40克，细砂糖60克（加入蛋白中），细砂糖30克（加入蛋黄中）

做法：

1、准备材料。面粉需要过筛，蛋白蛋黄分离，盛蛋白的盆要保证无油无水，最好使用不锈钢盆。

2、用打蛋器把蛋白打到呈鱼眼泡状的时候，加入1/3的细砂糖（20克），继续搅打到蛋白开始变浓稠，呈较粗泡沫时，再加入1/3糖。再继续搅打，到蛋白比较浓稠，表面出现纹路的时候，加入剩下的1/3糖。（如果一次加入糖过多，会妨碍蛋白的起泡，所以打蛋白的时候，一般习惯使用分次加糖的方式。当然，这并不代表你一次把糖全加进去，蛋白就打不发了，只不过会更花功夫哈。）

3、再继续打一会儿，当提起打蛋器，蛋白能拉出弯曲的尖角的时候，表示已经到了湿性发泡的程度。如果是做戚风蛋糕卷，蛋白打发到这个程度就可以了。但如果制作常规的戚风蛋糕，就还需要继续搅打。

当提起打蛋器的时候，蛋白能拉出一个短小直立的尖角，就表明达到了干性发泡的状态，可以停止搅打了。

4、把5个蛋黄加入30克细砂糖，用打蛋器轻轻打散。不要把蛋黄打发。

5、依次加入40克色拉油和40克牛奶，搅拌均匀。再加入过筛后的面粉，用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀。不要过度搅拌，以免面粉起筋（面粉如果起筋，可能会使蛋糕的口感过韧，影响蛋糕口感的松软）。

6、盛1/3蛋白到蛋黄糊中。用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀（从底部往上翻拌，不要划圈搅拌，以免蛋白消泡）。翻拌均匀后，把蛋黄糊全部倒入盛蛋白的盆中，用同样的手法翻拌均匀，直到蛋白和蛋黄糊充分混合。

7、将混合好的蛋糕糊倒入模具，抹平，用手端住模具在桌上用力震两下，把内部的大气泡震出来。放进预热好的烤箱，170度，约1个小时即可。烤好后的蛋糕从烤箱里取出来，立即倒扣在冷却架上直到冷却。然后，脱模，切块即可享用。

文章到此结束，如果本次分享的五彩缤纷曲奇做法和五彩缤纷的做法的问题解决了

您的问题，那么我们由衷的感到高兴！