

怎么制作美味双皮奶？

配方

推荐双皮奶做法：

奶液200克→加热（微波的话约2分钟）→晾30分钟结第一层奶皮

→刮破奶皮倒出牛奶+蛋液23克（蛋清17.5克+蛋黄5.5克）+白糖14克

→混合搅匀，重新倒回碗里→大火上温后，最小火蒸13分钟（商用蒸箱温度设置不超过100度）

→时间到后继续焖5分钟→晾凉结第二层奶皮

补充：（蛋液比例：蛋清：蛋黄=48：15 / 奶液调配比例：三花15克+奶油25克+牛奶80克+鲜奶80克=200克）

纯牛奶版简单做法：

纯牛奶200克+蛋液24.5克（蛋清18.5克+蛋黄6克）+白糖14克→混合搅匀→大火上温后，最小火蒸14分钟（商用蒸箱温度设置不超过100度）

→时间到后继续焖5分钟→晾凉即可

补充：纯牛奶那点脂肪就不要去折腾奶皮了

顺德双皮奶做法：

水牛奶220克→煮沸（不要沸腾太久）→晾30分钟结第一层奶皮→刮破奶皮倒出牛奶+全蛋液21克（整个鸡蛋打散即可）+白糖14克+几滴柠檬汁（或醋）

→混合搅匀，重新倒回碗里→大火上温后，最小火蒸13分钟（商用蒸箱温度设置不超过100度）→时间到后继续焖5分钟→晾凉结第二层奶皮

萨古的奶茶计划 bilibili
配方

双皮奶

食材

牛奶 250g

鸡蛋 1个

糖 15g左右

奶粉（根据公式计算，
常规45g左右）

1. 牛奶混合奶粉，加热到90度左右搅拌要多，乳脂越高越容易糊底
2. 盛出过滤气泡/也可以不就是差一些，放入碗中30min，形成第一层皮
3. 倒出牛奶，保留皮，混合蛋清，糖，牛奶再倒入到碗中，撩一下皮，用手撑一下
4. 中大火 12-15min，取出冷却，冷藏，建议隔夜
5. 建议一次2碗，500ml牛奶刚刚好
6. 实际操作时间10分钟以内，新手最佳甜品（奶蛋比8：1最佳，做出的双皮奶最滑嫩）

先贴几张配方在此，等我实践几次后来写心得💕