# 戚风和海绵的区别

戚风和海绵最主要的区别在于投料顺序不同。

戚风是要把其余食材先加入蛋黄，然后跟蛋白混合

海绵是要把鸡蛋整个处理，即使是分蛋，也要把整个蛋混合之后，再加入其它食材。

戚风最后混合蛋白，蛋白比较稳定，面糊少消泡，内部孔洞丰富大小不一，烤制时预热疯狂长高，出炉时遇冷易回缩，戚风柔软蓬松。

海绵在鸡蛋处理之后再投入粉类和油类这样容易消泡的食材，牺牲掉一些大的不稳定的气泡，留下一些稳定的均匀的小气泡，烤制时长高有限，成品绵密，组织气孔均匀，不容易回缩，有很好的承托性。