

## 評估

吉爾預備烘焙產品時有些問題。你能幫忙找出什麼地方出了錯？

A. 過度混合

B. 太多雞蛋

C. 太多食用梳打粉

D. 太多鹽

鬆餅表面變得褐色



可能發生了什麼事？

C

**正確！**

磅蛋糕結構稠密而且體積小



可能發生了什麼事？

B

**正確！**

麵包體積小



可能發生了什麼事？

D

**正確！**

鬆餅中間形成隧道和頂部隆起



可能發生了什麼事？

A

**正確！**