

夏津德福香油招商代理 凉皮芝麻酱 芝麻酱

产品名称	夏津德福香油招商代理 凉皮芝麻酱 芝麻酱
公司名称	夏津县德福香油加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市夏津县
联系电话	15305448456

产品详情

健康又营养的芝麻酱菠菜做法

材料：菠菜 1捆 芝麻酱 30g 冰块 适量 清水 适量 熟白芝麻 少许 熟花生 10粒 花生酱 10g 生抽 10ml 盐 1g 糖 5g 辣椒油 1g

做法：1、菠菜去根去黄叶，洗净备用（无需控干）。2、凉白开或者纯净水倒入盆中，加入冰块备用。3、锅中水烧开，放入菠菜焯烫30秒。4、焯烫后立即取出菠菜放入带有冰块的盆中。5、降温后的菠菜取出，凉皮芝麻酱，攥干水分，切成段放入容器内。6、芝麻酱+花生酱+生抽混合，加入少量的白开水顺着同一个方向搅拌解开芝麻酱，待每次加的水完全吸收后，香油芝麻酱，再加入下一次。7、解好的芝麻酱，加糖、盐调味后，点缀少许辣椒油。8、把调好的芝麻酱小料淋在菠菜上。9、拌凉菜用的芝麻酱建议稀一些，这样吃的时候比较不容易糊嘴。撒上熟的白芝麻。10、熟花生米切碎，芝麻酱，码在凉菜上即可。

生活营养芝麻酱的做法：

挑选芝麻，白色和黑色都行，主要是看自己的喜好，把芝麻中的杂物选走，洗去浮尘，沥干水分放在一个碟子里。

把之前弄好的芝麻放在铁锅里小炒，炒出香味来。

用石墨或磨豆机把炒好的芝麻磨成酱，芝麻会越磨越粘的。

把磨好的芝麻酱，根据自己的口味放入糖、清水，开小火熬制，慢慢熬成糊状。

冷却后放入罐子里保存，为了保鲜，可放入冰箱里。

芝麻用搅拌机打碎，越细越好，在锅里加入油，油要稍微多一点，差不多盖过芝麻。油用小火加热，6成热时加入磨好的芝麻慢慢熬，熬至微微发黄就可以了。

做法很简单，但是有些地方要注意，

- 1、熬的时后火一定不能太大，芝麻酱价格，还要不停的搅拌，不然芝麻会沉下去，很容易焦。
- 2、凉了以后可以用1个干净的玻璃瓶装好放在冰箱，但是一定不能沾水。

夏津德福香油招商代理(图)-凉皮芝麻酱-芝麻酱由夏津县德福香油加工厂提供。“小磨香油,黑芝麻香油,食用香油,白芝麻香油”就选夏津县德福香油加工厂（www.defu888.com），公司位于：山东省德州市夏津县，多年来，夏津德福香油坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。夏津德福香油期待成为您的长期合作伙伴！