

众旺麻球粉厂家 众旺麻球粉 众旺食品口碑好

产品名称	众旺麻球粉厂家 众旺麻球粉 众旺食品口碑好
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

产品详情

很多人裹芝麻时，芝麻容易掉，我们只需要在麻球表面抹上适量水，保证芝麻不会掉。炸麻球一定要小火，火大了，一下子就糊了，色泽就不好看了。只要按照我说的配方去做，保证大家做的麻球又大又圆，还不松塌，而且自己做的非常便宜，5元钱就可以做很多了，还干净卫生健康。众旺麻球粉服务热线。

空心麻球是非常受欢迎的街边早餐，在我们这里，麻球也称为麻团，算是一点非常传统的特色小吃了，小编平时也会自己在家做一些麻球吃，众旺麻球粉价格，金黄的外皮上裹着一层白芝麻，一口咬下去，香脆软糯，非常好吃。空心麻球的做法非常简单，众旺麻球粉厂家，不过也需要讲究一些方法，否则吃起来就会不酥脆。空心麻球可以说是一种大家都喜欢的美食了，因为麻球外面裹满了满满一层的白芝麻，会特别的香，而且。众旺麻球粉服务热线。

第二个诀窍就是油炸时候的油温，一定要低温油炸。等到油热的时候再把麻球放进去，差不多油里面有微微气泡的时候就可以放麻球了，在油炸的过程中可以用过程轻轻按压麻球，它自己就会慢慢鼓起来，不断重复按压几次，麻球炸成金黄，变鼓之后会浮在面上就可以捞出来了。外面的表皮就会很酥脆，形状也会很好看又圆又大。众旺麻球粉服务热线。

麻球是一种油炸面食，是沪苏浙皖一带的一种经典小吃。主要制作材料是糯米和芝麻，自己做的麻球滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内馅甜糯，十分好吃！不过，我记忆里的麻球确实普通的那种。老家并不叫麻球，而叫麻圆。芝麻外观，圆形的倒是更加的形象。一般与粽子的出现同步，多数在端午节前后，在街市上可以一见，并不是可以随时能吃上的食品。不过，每次逢会倒是都会尝一尝，而今被当做早餐，确很久没有吃过了，可以随时品尝到的食物，却没那么在意，大概是不容易得到的却更加珍惜吧。众旺麻球粉服务热线。

搓好的圆球放到白芝麻碗内，让它沾满白芝麻，裹好后手按压一下，众旺麻球粉，这样会粘的紧实一些，锅内倒入大半锅油，油的用量可以没过麻球生胚。中火将油稍微加热一下后，转小火，然后将麻球生胚下锅，一次不要放太多，可以分批次炸。待麻球炸到定型后，要用铲子时不时的推动一下麻球，让它受热均匀。众旺麻球粉服务热线。

当麻球飘起来后，我们开始用漏勺按压麻球，等瘪下去的麻球再次鼓起时，继续按压，按压的时候记得要翻面，正反面各按压3~4次即可，一定要按压麻球，众旺麻球粉生产厂家，这是让它成为空心的主要步骤。后麻球炸到表面变硬，略微发黄，就可以出锅了。很多人对于汤圆之类的糯米粉制品不是那么偏爱，但对于炸的外酥里嫩的麻球还是很喜欢，印象里小时候去吃酒席好像就总有麻球这个甜品，对于小孩子来说一手一个咬着吃实在是很有幸福感。掌握这些小技巧，做出香酥可口的麻球，比买的味道还好~众旺麻球粉服务热线。

众旺麻球粉厂家-众旺麻球粉-众旺食品口碑好(查看)由佛山市众旺食品有限公司提供。佛山市众旺食品有限公司(www.fszwsp.com)是广东佛山,淀粉的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在众旺食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创众旺食品更加美好的未来。