

# 米糕专用粉 米糕专用粉多少钱 众旺食品

产品名称	米糕专用粉 米糕专用粉多少钱 众旺食品
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

面糊醒发之后，要用筷子将面粉中的空气完全排放出去之后，在倒入模具中进行蒸制，这样也是为了发糕的口感喧软筋道。时间到了之后，要将发糕焖5分钟，待锅中没有蒸汽时，在揭盖将发糕取出，这样发糕就不会因为热胀冷缩的原理而变得粘牙塌陷。米糕专用粉服务热线。

清香软糯的白米糕，好吃筋道不粘牙，还有着白米发酵之后的独特香气，蒸着吃也不担心上火，学会之后家里的甜点都不用买了，家人吃更放心。把泡好的大米捞出沥干，倒入破壁机内，然后倒入牛奶，米糕专用粉哪家好，启动果蔬功能，搅拌4分钟左右，米糕专用粉多少钱，用手指沾点搅拌好的米浆，滑滑的黏黏的就行了。把剩下的米浆全部过滤进大碗里充分的搅拌均匀，使酵母完全融化。米糕专用粉服务热线。

水开了，开始撒米面了、撒均匀一些、不要太急、撒一层、盖上锅，大约10分钟左右、再次撒面子。一共分为四次撒完、这个看锅的大小而定、如果感觉面有些干、可以撒点水、一定等面变色在撒水。全部撒完、盖上锅蒸40分钟。倒扣过来真的好美啊。口感Q弹粘糯香甜。米糕专用粉服务热线。

空姐推荐年糕，年糕谐音为“年高”，寓意“年年高升”的好彩头。所以年糕一直是春节必备应景食品，作为走亲串户送亲戚的礼物也能讨到“好口彩”。作为吃货，空姐想说这款年糕真的还蛮好吃的，Q弹筋道很有嚼劲，米糕专用粉，久煮不烂。室友次做年糕，虽然没有放盐，味道淡淡的，空姐还是一口气吃了好几块。辣白菜炒年糕你值得拥有，快入手这款好吃的年糕吧~米糕专用粉服务热线。

用刀切成八小块，刀要沾水切，或者抹点油切防止粘刀。黑米糕做好了，可以做下午茶糕点，也可以做早餐。自己做的黑米糕除了白糖之外，没有任何添加剂，吃不完放冰箱冷藏或冷冻，再次吃需重新蒸下，蒸软即可，不易久蒸，避免过多蒸汽水滴入影响口感。米糕专用粉服务热线。

用来蒸黑米糕的蒸屉底部要有网眼，能透气那种。大米粉也可以用料理机来粉碎，过筛后使用，筛出的大颗粒留着煮粥时用。用来打碎成粉末的大米，黑米，糯米洗净后晾干再用。为了省事，可以买现成的粉，直接就可以做，省事省时，不过买来的粉要比自己打的粉细腻，做出来的糕也比较细，没有我这样做出来的那种有粗颗粒口感。米糕专用粉服务热线。

米糕专用粉-米糕专用粉多少钱-众旺食品(推荐商家)由佛山市众旺食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市众旺食品有限公司(www.fszwsp.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!