

为什么青团做出来是黑色的 青团发黑的原因

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/167710887410861.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，青团是用糯米粉和艾草制作而成的，它做出来的颜色都是绿油油的，有春天的味道，每年清明节前后都会吃青团。有些人会在家做青团，不过，做出来的青团发黑。那么青团发黑的原因是什么呢？下面让我们具体来看看吧！

青团做出来是黑色的怎么回事

食材引起的

用艾草做出来的青团颜色会比方法学较绿，而用鼠曲草做出来的青团颜色会比较深，有些可能会发黑。

大江南北都在吃艾草青团的时候，泉州人的青团，则是鼠曲草做的，而且名字起得很接地气——黑龟粿，颜色略深，深至发黑，印上龟模型，于是便有了这名字。

加了添加剂

颜色偏绿的为上品，发青发黑、通体透亮的有添加劣质人工色素的可能。

氧化导致的

艾草焯水的时候，确保每片叶子都被水烫到。假如露在外面的叶子没被水烫到，叶子的颜色会比下面的颜色深，严重的会氧化变黑。所以，不要在这里偷懒才，反正很快，煮两分钟捞出放在冷水里。最好是冰水，这样会更绿。

放久了

青团刚做出来的时候，颜色一般过去时结构会玉兰的诗句比较鲜艳，但是，放久了之后，青团就会容易和空气接触，表皮氧化，颜色就会变深，甚至会变黑。

青团怎么做不发黑

不要用铁锅

摘下艾草的叶子，茎不要，采摘完后清洗干净。叶子越新鲜越嫩就越好。假如有枯萎，就把它摘掉。清水倒进锅里。最好不要用铁锅。这会降低叶子变黑的风险，但也不是绝对的。

焯水

用艾草做青团，焯烫是关键，多加这一步，艾草的颜色更翠绿不发黑。做青团看起来很简单，但是要想将青团做的好看又好吃是需要一些技巧的，比如在焯烫青团的时候加点泡打粉，这样不仅能去除艾草的苦味，还有利于保持艾

草的颜色，不发黑。

加小苏打

加小苏打不仅可以去掉艾草的涩味，还能让它的颜色保持翠绿，不易发黑。

烧一锅水，加少许小苏打，水开后把艾草放进去焯烫一分钟。焯好的艾草迅速投入冷水中过凉。

刷油用保鲜膜密封保存

青团蒸熟以后，稍微放凉，用刷子蘸少许烧熟后放凉的食用油，薄薄地刷上一层。然后用保鲜膜裹上，放入冰箱冷藏或者冷冻起来。以后再吃的时候，直接再蒸一次就可以了。这样做能防止放凉以后变干发硬，而且还不会变色发黑。

青团里面可以包什么

红豆沙、蛋黄、黑豆等。

清明是我国传统节日之一，而在这天各地习俗都有所区别，有踏青、扫墓等，当然也有节日美食青团，其是江南地区的特色小吃，带有淡淡的草香，口感软糯，被许多人喜爱，而市面上的青团五花八门，包的馅有甜味的、有咸味的，比如：红豆沙、蛋黄、黑豆等，只要能够包进去的都能被制作成什么样的地球青团。

青团冷冻可以放多久

一般可以保存3-5天，甚至更长时间。

冰箱具有低温和恒温的特性，将青团放在冰箱冷冻保存，可以减少青团中细菌的繁殖，可以延长青团的可食用时间，一般情况下，将青团放入冰箱冷冻保存至少可以保存3-5天，时间长的话一个星期也是有可能的。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发