

阿胶糕的做法

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/1677933366138827.html>

范文网，为你加油喝彩！

儿童血压正常范围-六一简单画画



2023年3月4日发(作者：广才)

阿胶糕的做法与步骤是怎么样的？

关于《阿胶糕的做法与步骤是怎么样的？》，是我们特意为大

家整理的，希望对大家有所帮助。

阿胶的功效有很多可以帮助延缓衰老，同时还富含明胶原、
骨胶原、蛋白质等这些微量元素，对我们的身体健康是很好的，
而喜欢吃阿胶糕的朋友，可以看看阿胶糕的做法。

1、买来的阿胶用擀面棍敲碎，1：1加入黄酒放入有盖容器中

净泡2、3天，让阿胶软化就行。

2、把砂锅放隔水加热，木铲不停往一个方向搅拌，让阿胶遇

热融化后加入冰糖，待冰糖溶化就把砂锅端出来直接火煮，如图

所示。嫌麻烦的话可以直接就这样小火慢煮。

3、先分三次放入芝麻，配合着搅拌均匀，第二，放核桃，再

搅匀，最后放一点红枣干点缀下，辅料全部放好后再煮2分钟，

关火后继续搅拌。

4、用的是蛋糕模具。容器一定要抹足食用油。封好冰箱里放

一晚。千万注意：我这次失败之处就是油抹少了，出模具时候非

常艰难，而且锡纸也弄不掉，后来只能用削刀刨掉。

5、煮的时候要不停搅拌，速度不用很快不粘锅底就行

6、延缓衰老作用：阿胶含有明胶原、骨胶原、蛋白质以多种

微量元素，多种氨基酸等。这些都是人体营养重要物质，有明显

抗衰老、延年益寿作用。

7、延缓衰老作用：阿胶含有明胶原、骨胶原、蛋白质以多种

微量元素，多种氨基酸等。

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