

桃胶泡的大好还是泡的不大好？不仅要看大小也要看质地！

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/167714326516211.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，桃胶吃起来软糯Q弹，香甜可口，味道很不错，还可以起到很不错的滋补效果，是比较受欢迎的一种食物，很多女性朋友都喜欢吃桃胶。桃胶吃之前一般都要用水泡发，那么桃胶泡的大好还是泡的不大好呢？下面让我们具体来看看吧！

桃胶泡的大好还是泡的不大好

相对来讲，桃胶泡的大一点更好。

一般情况下，桃胶在水里面长时间浸泡之后，就会吸水膨胀变大。桃胶品质越好泡发程度就越好，一般可以泡发到几倍大，三五颗桃胶就可以泡发出半碗左右。而一些品质比较差的桃胶或假冒伪劣的桃胶，它的泡发程度是比较差的，经过很长时间的浸泡，也只是变大了一点点，膨胀不起来。所以，一般桃胶泡发大一点的好一些。

除了从泡发程度来看，也要看颜色质地，好的红磷燃烧现象桃胶泡发之后颜色呈半透明的淡红色或者淡黄色，有点像琥珀色，质地会变软，会有一定粘性和弹亮度，看起来和果冻很相似。而一些品质差的桃胶或假的桃胶，它的粘性会比较小，泡发之后会容易碎掉，可能庄子主张还会有一些胶味，这样的就不适合食用。

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