

芋圆的做法

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/1678350820195368.html>

范文网，为你加油喝彩！

禁言长老-蔷薇花几月份开花



2023年3月9日发(作者：民谣摇滚)

芋圆花式搭配

仙草芋圆牛奶

【材料】

雙色芋圓80克

大塊仙草100克

基礎糖水200cc

牛奶150cc

【做法】

1.雙色芋圓放入滾水中，持續保持小滾，轉小火煮約5分鐘至全部浮在水面，再

撈出沖冷開水、沖去黏稠。

2.仙草用湯匙鏟成薄片狀，一片片盛入碗中，再加入作法1的雙色芋圓，接著淋

入基礎糖水及牛奶即可。

老姜山药芋圓

【材料】

老姜60克

紫山药150克

芋圓80克

地瓜圓80克

水1000cc

【調味料】

二砂糖100克

【做法】

1.老薑洗淨，去皮後拍扁；紫山藥洗淨，去皮後切小丁備用。

2.將芋圓和地瓜圓放入滾水中煮至熟透後撈出，瀝乾水分備用。

3.將水倒入鍋中，加入拍扁的老薑小火煮約10分鐘，再加入紫山藥丁續煮約8

分鐘，最後加入二砂糖再煮約2分鐘，熄火盛出加入作法2即可。

蕃薯芋圓湯

【材料】

蕃薯圓150克

芋圓150克

砂糖180克

水3000cc

【做法】

- 1.先將2000cc的冷水煮至滾沸，加入砂糖攪拌均勻即為糖水。
- 2.另起一鍋放入其餘1000cc的水煮至滾沸，放入蕃薯圓和芋圓，以中火煮蕃薯圓和芋圓至全部浮在水面，再撈起瀝乾，備用。
- 3.將作法2的蕃薯圓和芋圓放入作法1的糖水中拌勻即可。

紫心芋圓

【材料】

芋頭100克

蕃薯粉40克

太白粉10克

葡萄乾2大匙

水少許

【調味料】

白砂糖1大匙

【做法】

- 1.將芋頭洗淨、去皮後切成片，攤開鋪於盤中，以大火蒸15分鐘後取出，放入容器中搗碎。

2.續將糖、蕃薯粉、太白粉加入步驟1拌勻，再慢慢加入水，搓揉均勻成糰至不

黏手。

3.將步驟2揉成適當大小的圓形長條，再切成約1.5公分寬的小塊狀。

4.分別將步驟3以手掌壓扁成小圓片。

5.將每個小圓片中央各放入1顆葡萄乾。

6.將步驟5由周圍向中央捏緊收口。

7.再將步驟6中的芋圓一一搓圓。

8.將步驟7放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當紫心芋圓浮於水面上再煮約1

分鐘後，撈出瀝乾即可。

椰粉芋圓

【材料】

生芋圓100克

椰子粉適量

巧克力米少許

【做法】

1. 將生芋圓放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當芋圓浮於水面上再煮約1分鐘

後，撈出瀝乾。

2. 將椰子粉鋪於盤子上，放入作法1稍微搖晃使芋圓均勻裹上椰子粉

3. 將作法2裝入盤中，再撒上少許巧克力米裝飾即可。

咖啡圓

【材料】

咖啡粉30克

蕃薯粉360克

太白粉90克

熱水200cc

【調味料】

白砂糖3大匙

【做法】

1. 咖啡粉加熱水沖泡成咖啡。

2. 將蕃薯粉、太白粉及糖放入容器中混合均勻，再將作法1慢慢倒入其中。

3. 將作法2搓揉均勻成糰至不黏手，揉成大小適當的圓形長條，再切成寬約1.5

公分的小塊狀備用。

4.將作法3放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當咖啡圓浮於水面上再煮1分鐘

後，撈出瀝乾即可。

八寶冰

【材料】

蜜紅豆適量

大紅豆適量

綠豆適量

蜜芋頭適量

甜薏仁適量

珍珠圓適量

小湯圓適量

雙色芋圓適量

冰磚1塊

糖水適量

【做法】

- 1.取一平盤，將冰磚以刨冰機刨成細冰。
- 2.於作法1上擺上所有配料，再淋上糖水即可。

地瓜芋圓冰

【材料】

芋圓300克

地瓜圓300克

細砂糖50克

冰磚1塊

糖水適量

【做法】

- 1.煮一鍋滾沸的水，放入芋圓和地瓜圓煮約5分鐘，撈出加入細砂糖拌勻，備用。
- 2.取一平盤，將冰磚以刨冰機刨成細冰，擺上作法1芋圓和地瓜圓，再淋上糖水即可。

仙草沙剉冰

【材料】

仙草茶600cc

糖水2大匙

炼乳1/2大匙

熟芋圆65克

熟地瓜圆65克

【做法】

1. 将仙草茶装入模型中，放入冰冻结成仙草冰砖，备用。

2. 将作法1的仙草冰砖放入刨冰机中，刨出1盘仙草刨冰，再加入熟芋圆、熟地瓜圆，淋上糖水和炼乳即可。

冬瓜鲜芋圆

【材料】

小芋圆2大匙

冬瓜茶400cc

冰块适量

【做法】

1.取一成品杯，將煮好的小芋圓加入杯中備用。

2.再加入冬瓜茶、冰塊即完成。

九份芋圓冰

【材料】

碎冰適量

芋圓適量

地瓜圓適量

蜜紅豆適量

綜合水果丁適量

粉圓適量

糖水少許

做法】

將適量的碎冰放入盤中，再加入芋圓、地瓜圓、蜜紅豆、綜合水果丁、粉圓後，

淋上少許糖水即可。

备注：蜜紅豆的做法：紅豆300克、細砂糖100克、水1500cc1、紅豆洗淨泡入水（份

量外）中浸泡約6小時，撈出瀝乾備用。2、取作法1紅豆放入鍋中，加入材料中的水煮

開，蓋上鍋蓋以小火煮約1小時，再加入細砂糖煮至入味且湯汁微乾即可。

粉圓的煮法：粉圓200克、水5000cc、蜂蜜2大匙1、將粉圓，放入滾水中以小火沸騰

狀態煮20分鐘，中間不時攪拌，熄火後加蓋燜10分鐘，撈出放入冰水中冰鎮1分鐘，撈出

瀝乾加蜂蜜拌勻調味即可。2、粉圓加入蜂蜜的甜味及香味是其他糖類無法取代的，一般商

家則多以濃糖水或果糖搭配使用。

熱九份芋圓

【材料】

芋圓適量

地瓜圓適量

花生仁適量

花豆適量

小湯圓適量

紅豆湯適量

【做法】

將適量的芋圓、地瓜圓、花生仁、花豆、小湯圓放入碗中，再加入紅豆湯即可。

备注：花豆的做法：花豆300克白砂糖150克水600cc；1.花豆洗淨、瀝乾。2.將作法1的花豆加600cc的水，放入蒸鍋內，以中火蒸約2小時，至軟透後取出。3.再輕輕拌入白砂糖至糖融即可。

小湯圓：將小湯圓放入滾水中，以中火煮3~5分鐘，至小湯圓浮於水面再煮1分鐘，撈出瀝乾即可。

紅豆湯：紅豆200克、二砂糖170克、水3000cc

1.檢查紅豆，將破損的紅豆挑出，保留完整的紅豆。

2.將作法1挑選出來的紅豆清洗乾淨。

3.以冷水浸泡約2小時至微軟。

4.取一鍋，加入可蓋過紅豆的水量煮滾，再放入紅豆汆燙去除澀味，燙約30秒後，撈出瀝乾。

5.另取一鍋，加入3000cc水煮滾，放入紅豆以小火煮約90分鐘。

6.接著蓋上鍋蓋，以小火續燜煮約30分鐘。

7.接著加入二砂糖輕輕拌勻，煮至再次滾沸，至糖融化即可。

相关芋圆搭配的配料做法

地瓜圓

【材料】

紅心地瓜300克

蕃薯粉120克

太白粉30克

水30cc

【調味料】

白砂糖2大匙

【做法】

1. 將紅心地瓜洗淨、去皮、切薄片，鋪於盤中攤開，放入蒸籠以大火蒸20分鐘

後取出備用。

2. 將作法1放入容器中搗碎，加入糖、蕃薯粉、太白粉拌勻，再慢慢加入水。

3. 將作法2搓揉均勻成糰至不黏手，揉成大小適當的圓形長條，再切成寬約1.5

公分的小塊狀備用。

4. 將作法3放入滾水中以中火煮約6~8分鐘，當地瓜圓浮於水面上再煮1分鐘

後，撈出瀝乾即可。

芋圓

【材料】

芋頭300公克

蕃薯粉120公克

太白粉30公克

水120cc

【調味料】

白砂糖2大匙

【做法】

1. 將芋頭扯底清洗乾淨後去皮。

2. 切成薄片，越薄越好。

3. 將步驟2鋪於盤中攤開，放入蒸籠以大火蒸20分鐘後取出備用。

4. 將步驟3放入容器中搗碎，加入糖、蕃薯粉、太白粉拌勻，再慢慢加入水。

5. 將步驟4搓揉均勻成糰至不黏手。

6. 再揉成適當大小的圓形長條。

7. 最後再切成約1.5公分寬的小塊狀備用。

8. 將步驟7放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當芋圓浮於水面上再煮約1分鐘

後，撈出瀝乾即可。

花生

【材料】

花生仁600克

水5000cc

【做法】

花生仁洗淨後放入滾水中，以中大火煮至水再次煮開，再蓋上鍋蓋轉小火煮50

分鐘，至花生軟爛即可。

【備註】

有些品種不易煮爛，可同時加入1/2大匙的蘇打粉同煮，即可縮短烹煮的時間。

紅豆湯

【材料】

紅豆200克

二砂糖170克

水3000cc

【做法】

1. 檢查紅豆，將破損的紅豆挑出，保留完整的紅豆。
2. 將作法1挑選出來的紅豆清洗乾淨。
3. 以冷水浸泡約2小時至微軟。
4. 取一鍋，加入可蓋過紅豆的水量煮滾，再放入紅豆汆燙去除澀味，燙約30秒後，撈出瀝乾。
5. 另取一鍋，加入3000cc水煮滾，放入紅豆以小火煮約90分鐘。
6. 接著蓋上鍋蓋，以小火續燜煮約30分鐘。
7. 接著加入二砂糖輕輕拌勻，煮至再次滾沸，至糖融化即可。

小湯圓

【材料】

小湯圓200克

水3000cc

白砂糖1大匙

【做法】

將小湯圓放入滾水中，以中火煮3~5分鐘，至小湯圓浮於水面再煮1分鐘，撈

出瀝乾加糖拌勻調味即可。

花豆

【材料】

花豆300克

白砂糖150克

水600cc

【做法】

1.花豆洗淨、瀝乾。

2.將作法1的花豆加600cc的水，放入蒸鍋內，以中火蒸約2小時，至軟透後取出。

3.再輕輕拌入白砂糖至糖融即可。

蜜紅豆

【材料】

紅豆600克

水5000cc

白砂糖1大匙

【做法】

將紅豆洗淨泡水2小時後，放入滾水中以中大火續煮至水再次煮開，再蓋上鍋蓋

轉小火煮40分鐘，撈出瀝乾加糖拌勻調味即可。

桂圓黑糖水

【材料】

桂圓50克

枸杞3克

水5000cc

【調味料】

黑糖100克

【做法】

1. 將水煮至滾沸後加入桂圓、枸杞，再開中火煮至水再次滾沸後，蓋上鍋蓋轉小火煮約15分鐘。

2. 再將黑糖加入作法1中調味即可。

綠豆圓

【材料】

綠豆80克

蕃薯粉120克

太白粉30克

水60cc

【調味料】

白砂糖3大匙

【做法】

1.先將綠豆洗淨，泡水1小時備用。

2.將作法1放入滾水中以中火煮30分鐘使其軟爛，再撈出瀝乾。

3.將作法2與水60cc倒入果汁機中稍攪碎。

4.再倒入攪拌盆中加入糖、蕃薯粉、太白粉拌勻，搓揉均勻成糰至不黏手。

5.接著再揉成大小適中的圓形長條。

6.再將粉糰圓條切成1.5公分寬的塊狀。

7. 將作法6放入滾水中以中火煮3~5分鐘。

8. 當綠豆圓浮於水面上時，再續煮約1分鐘後，撈出瀝乾即可。

黑芝麻圓

【材料】

黑芝麻粉150克

蕃薯粉240克

太白粉60克

水200cc

【調味料】

糖3大匙

【做法】

1. 將黑芝麻粉加入糖、蕃薯粉、太白粉拌勻，慢慢加入水，搓揉均勻成糰至不黏

手，再揉成大小適中的圓形長條，切成約1.5公分寬的小塊狀備用。

2. 將作法1放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當黑芝麻圓浮於水面上時，再煮

約1分鐘後，撈出瀝乾即可。

南瓜圓

【材料】

南瓜300克

蕃薯粉120克

太白粉30克

水少許

【調味料】

白砂糖3大匙

【做法】

1. 將南瓜洗淨、去皮、切薄片，鋪於盤中攤開，放入蒸籠以大火蒸20分鐘後取

出備用。

2. 將作法1搗碎，加入糖、蕃薯粉、太白粉拌勻，再慢慢加入水搓揉均勻成糰至

不黏手，再揉成大小適中的圓形長條，切成約1.5公分寬的小塊狀備用。

3. 將作法2放入滾水中以中火煮3~5分鐘，當南瓜圓浮於水面上時，再煮1分

鐘後，撈出瀝乾即可。

紅蘿蔔圓

【材料】

紅蘿蔔300克

蕃薯粉120克

太白粉30克

水30cc

【調味料】

白砂糖3大匙

【做法】

1. 將紅蘿蔔洗淨、去皮、切薄片，鋪於盤中攤開，放入蒸籠以大火蒸20分鐘後

取出備用。

2. 將作法1搗碎，加入糖、蕃薯粉、太白粉拌勻，再慢慢加入水搓揉均勻成糰至

不黏手，再揉成大小適中的圓形長條，切成約1.5公分寬的小塊狀備用。

3. 將作法2放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當紅蘿蔔圓浮於水面上時再煮1

分鐘後，撈出瀝乾即可。

牛奶圓

【材料】

牛奶200cc

蕃薯粉360公克

太白粉90公克

【調味料】

白砂糖3大匙

【做法】

1. 將蕃薯粉、太白粉及糖放入容器中混合均勻，再慢慢倒入牛奶。

2. 將作法1搓揉均勻成糰至不黏手，揉成大小適當的圓形長條，再切成寬約1.5公分的小塊狀備用。

3. 將作法3放入滾水中以中火煮約3~5分鐘，當牛奶圓浮於水面上再煮1分鐘後，撈出瀝乾即可。

花生湯

【材料】

花生仁300克

老薑片2片

水5000cc

【調味料】

白砂糖120克

【做法】

1.花生仁洗淨備用。

2.將水倒入鍋中煮至滾沸，放入作法1及老薑片，以中大火煮至水再次滾沸，蓋

上鍋蓋轉小火煮約1小時至花生軟爛即可。

燒仙草

【材料】

仙草乾100克

水2500cc

太白粉水適量

【調味料】

白砂糖80克

【做法】

1.仙草乾洗淨後瀝乾水分備用。

2. 將水煮開後放入作法1，並攪拌使仙草乾完全浸泡於滾水中，轉小火持續熬煮

4小時，使仙草乾能釋出其中之膠質。

3. 將作法2的湯汁過濾至另一鍋中後，繼續以小火煮開，此時的仙草汁仍是水水

的，再慢慢加入適量的太白粉水芶芡成稀稠狀後，並加入糖調味。

4. 持續開最小火保持溫度，使燒仙草液不凝固即可。

粉圓

【材料】

粉圓200克

水5000cc

蜂蜜2大匙

【做法】

將粉圓，放入滾水中以小火沸騰狀態煮20分鐘，中間不時攪拌，熄火後加蓋燜

10分鐘，撈出放入冰水中冰鎮1分鐘，撈出瀝乾加蜂蜜拌勻調味即可。

【備註】

粉圓加入蜂蜜的甜味及香味是其他糖類無法取代的，一般商家則多以濃糖水或果

糖搭配使用。

鮮果椰汁西米露

【材料】

西谷米100克

水600克

椰漿100cc

西瓜丁適量

芒果丁適量

奇異果丁適量

糖水適量

冰塊適量

【做法】

1.取一湯鍋放入水煮開，加入西谷米煮約10分鐘，至西谷米呈透明狀，備用。

2.於作法1加入椰漿、糖水、冰塊以及所有水果丁拌勻即可。

黑糖糖水

【材料】

黑糖300克

二砂糖200克

水5000cc

【做法】

取一鍋，加入5000cc水煮滾，放入黑糖、二砂糖，以小火煮至糖溶化即可。

黑糖粉粿

【材料】

細地瓜粉200克

馬鈴薯澱粉100克

黑糖200克

水800cc

【做法】

1.取400cc水和細地瓜粉、馬鈴薯澱粉混合拌勻，即為粉水，備用。

2.取鍋，加入剩餘400cc水煮滾，再加入黑糖煮融，持續保持小滾。

3.將作法1的粉水慢慢倒入作法2中，用鍋鏟不斷攪拌至所有粉水倒完，續保持

小火並攪拌至成團狀，約攪拌5分鐘。

4. 將作法3鏟入涼開水中，放涼後切小塊即可。

薑汁豆花

豆花材料：

原味豆漿1500cc

豆花粉80克

冷開水300cc

糖水材料：

二砂糖250克

黑糖15克

薑汁30cc

水600cc

【做法】

1. 豆花粉放入鍋中，加入冷開水以打蛋器攪拌均勻備用。

2. 原味豆漿倒入另一鍋中以中小火煮至滾開，熄火，整鍋端起舉高沖入作法1

鍋中，靜置約20分鐘至凝固即為豆花，以豆花鏟將表面的泡沫撈除備用。

3.二砂糖倒入乾鍋中小火炒出香味，加入黑糖拌炒數下，再加入薑汁和水拌勻，

續煮至完全融化後再煮約5分鐘，熄火保溫備用。

4.以豆花鏟取適量作法2豆花至碗中，淋入適量作法3薑汁糖水即可。

黑糖剉冰

【材料】

黑糖蜜1大匙

冰塊適量

【做法】

1.將冰塊放入剉冰機中，刨出1盤清冰，備用。

2.於作法1的清冰上淋入黑糖蜜即可。

黑糖蜜：【材料】黑糖300克、砂糖50克、桂圓肉30克、水600cc

【做法】1.取鍋加入水、桂圓肉，用大火煮約15分鐘，再放入黑糖、砂糖拌勻，

轉小火續煮約15分鐘。

2.將作法1煮至略稠後過濾殘渣，待涼即可。

薑汁蕃薯湯

【材料】

黃肉蕃薯500克

老薑50克

白砂糖50克

黑糖100克

水2600cc

熱水400cc

【做法】

1. 黃肉蕃薯洗淨去皮，切成滾刀塊；老薑去皮切成薄片，備用。

2. 取一鍋，放入加2500cc的水及作法1的蕃薯塊、老薑薄片，煮約20分鐘。

3. 取一鍋，加水100cc，放入砂糖，開小火煮15分鐘至變金黃色時，再加400

cc熱水煮開，倒入作法2蕃薯湯內，再加入黑糖即可。

芋頭豆花

【材料】

芋頭塊600克

二砂糖300克

黃豆豆花適量

桂香糖水適量

【做法】

1.取一鍋，放入芋頭塊，再加入芋頭高度一半的水量，用小火煮至芋頭鬆軟後，

再加入二砂糖，拌勻煮至糖融化。

2.取一碗，將黃豆豆花以豆花杓舀約0.2~0.3公分薄片，一片片放入碗中，再加

入作法1的芋頭及桂香糖水即可。

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