

玫瑰花卷的做法

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/bdc902f949f179f60b9d8fc6c5ed949e.html>

范文网，为你加油喝彩！

中药膏方制作-哪个银行利息最高



2023年3月19日发(作者：保护环境的)

厨房美食菜谱集体备课计划：玫瑰酱花卷的做法

玫瑰酱是将玫瑰花的花瓣用糖腌制成的，主要营养成分

为玫瑰精油、氨基酸、还原糖。鲜花须发育充分，瓣厚、色办公室鱼缸风水

浓、洁净，采摘鲜花后，平铺在阴凉通风的室内，经常翻动，

防止发热变质，经过1—2天的放置，玫瑰花的花托与花瓣分

离，剥除花托、花萼后，即可进行腌制。平阴制玫瑰酱始于

明代，清末平阴城内“永福楼”、“崇华楼”及“增盛和”

生产的玫瑰酱除自用制作玫瑰成都高校风味食品外，并在市场销售。

玫瑰酱属温性食品，有疏肝醒脾之功能；可以化解腹部淤血。

加了奶粉的面团刷上厚厚一层玫瑰溪口千层饼酱，轻轻咬上一口淡淡的

玫瑰花香马上会刺激到你的味蕾，仿佛漫步在玫瑰园

中。。。。。。

食材

主料：

面粉

奶粉

酵母2g

温水23英雄联盟掉线 0g

步骤

1.面粉和奶粉称好备用

2.酵母称好后加温水搅拌均匀静置5分钟后倒进面粉中

搅拌成絮状

3.揉成光滑的面团发至2倍大

4.取出排气后一分为二

5.取其中一份面团擀开成长方形

6.刷玫瑰酱

7.卷好

8.切开

9.取其中一个，用筷子从中间压下去

10.扭辣炒白菜 一扭即可放进蒸格二次发酵20分钟，蒸15分钟后

关火焖3分钟再拿出来

11.成品图

小贴士：1.刷玫瑰酱时距边远一点，否则卷的时候歌颂教师的诗句 容易

挤出来妆前乳的使用顺序。

2.关于面粉加水的问题，不童话故事的作文 同品牌的面粉吸水量不一样，

建议先预留一定水量慢慢加。

3.关于蒸熟后的花卷不能马上拿出来的问题，主要是避

免遇冷空气回缩。

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