

和面的时候要放什么材料吗（和面的时候要放啥材料吗）

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/167724953632841.html>

范文网，为你加油喝彩！

最佳答案

大家好，小美来为大家解答以上问题。和面的时候要放什么材料吗，和面的时候要放啥材料吗很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧小学黑板报！解答：1

大家好，小长方形的特征来为大家解答以上问题。和面的时候要放什么材料吗，和面的时候要放啥材料吗很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！

华宇大学

解答：

激励的名人名言1、面团里要放温水，30-40度的温水最好。

2、然后，根据面团的量，放入少量的盐，然后倒入水，搅拌成面团絮状。

3、最后将面团揉匀，盖上保鲜膜醒发20分钟。不要一下子把所有的水都倒进面团里，然后再搅拌。

4、放少量盐，边浇边我向你飞你温柔的追搅拌，然后揉搓均匀，这样做饺子面汤就好了。

本文到此结束，希望对大家有所帮助。

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