

西米怎么煮又快又好（西米露的正确煮法）

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/00d71c9eb89a3f1be4864ee44c65f5f7.html>

范文网，为你加油喝彩！

夏天到了，烈日炎炎，大家都喜欢高中可以入党吗吃点儿冰冰凉的甜品。

在众多甜品中有一道食材是经常用到的，它就是西米。

煮好了的西米软软糯糯，晶莹剔透阿克苏职业技术学院的。不仅看着可爱，吃着也好吃，但是有山海经全文朋友觉得西米很难煮，煮了很久中间还是有白心。那西米应该怎么煮比较好呢？

第1步，把水烧开团员证丢了严重吗，在煮沸的水中倒入西米，一边倒西米一边搅拌，煮了5分钟左右，关火，加盖焖15分钟；

第2步，把焖好的西米拿出来。放在漏勺里凉水冲洗，把黏黏腻腻我要自学网的外层冲洗干净；

第3步，再放入锅内滚三分钟就可以了。

这样煮出来的西米既省力又省时，你还不快试试！

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