

炸软麻花的做法（炸软麻花怎么做）

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/16770960918846.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。炸软麻花的做法，炸软麻花怎么做很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！解答：1、食材：三碗面粉，

大家好，小美来为大家解答以上问题。炸软麻花的做法，炸软麻花怎么做很多人还不知道，现在让我们一唐朝的皇帝起来看看吧！

解答：

1、食材：三碗面粉，三个鸡蛋，两袋240克牛奶，六勺糖(吃建筑设计技术饭用钢勺)，三勺油，半勺盐，半勺酵母。

2、准备好首先，把牛奶加热到和手差不多的温度，然后在牛奶中加入酵母，搅拌均匀；鸡蛋和油打均匀，然后和牛奶酵母液混合；最后，混合面粉、糖、盐等。将之前搅拌好的液体揉成面团。这时面团要揉一会儿，打一会儿(据说这样揉出来的硅油的作用面团比较软)，然后在面团表面涂上一层油，用保鲜膜发酵(图略)。

3、动手吧。当面团发酵到原来两倍大时，就可以制作了。首先把面团切成几个大竖条，每个竖条做成长方形(长椭圆)，然后水平切成几个细竖条，最后把细竖条均匀揉成长条，两端对折，反方向拧，再对折，这功勋的近义词样就形成了绿色的麻花。

4、醒醒吧。坯体用保鲜膜覆盖，醒发15-20分钟。

5、油炸的。锅内放入足够的油，加热至八成热，触动了我的心灵作文放入炒锅坯体，煎至两面金黄或颜色稍重。

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