

糖浆怎么熬

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/1678564862221780.html>

范文网，为你加油喝彩！

狐假虎威的故事-美国励志电影

即使没有上帝,也要创造一位上帝

——伏尔泰[法]

2023年3月12日发(作者：济南自驾游)

第1页共1页

熬糖的方法

1、先将细砂糖放入陶瓷锅（不锈钢锅），倒入清水中火煮开

2、再倒入柠檬汁，继续小火煮制，切记一定要小火，小火，小火。切记不可以搅拌，搅拌，搅拌，不然成品会起砂，就不能用了

3、如果锅边缘有糖颗粒，就用小毛刷沾水刷一圈，颗粒会随水一起留到锅里，避免引起成品结晶的链锁反应。煮四十分钟到一小时，呈深琥珀色，和蜂蜜的浓稠度差不多，注意温度不要超过115度

4、成品大约是1000克左右。制作出来的糖浆凉透后，颜色清澈，无结晶。凉透后装瓶密封保存，放置一周后使用最佳，用不完第二年还是可以用的。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发