

文章出处：<http://1659888.taobao.com>



什锦冰糖葫芦自制方法

冰糖葫芦作为中国的传统食品，很受大家欢迎，鉴于很多地方买不到冰糖葫芦，所以就的制作方法贴到这来，以供大家学习制作。

### 材料：

新鲜山楂、砂糖、杏仁、红豆沙、桂花糖、芝麻。



### 做法：

1、将新鲜山楂洗净，用小刀一切为二，此时可以看到山楂核，轻轻用力延着核的反向一掰 核就自然脱落了



2、将红豆沙、杏仁、核桃等自己喜欢的材料均匀的添在中央，盖上另一半，用牙签固定好；



3、锅中加入砂糖和水，比例大约为2份砂糖：1份清水，大火烧至沸腾，之后转成小火，不停搅拌，慢慢熬至汤水开始冒出均匀的小黄色气泡，加入少量的桂花糖，搅均；





4、将山楂在糖水中裹一下，使其均匀的沾上一层糖浆，之后放入用凉水浸泡过的木板或者不锈钢托盘上，趁热撒上芝麻或者杏仁碎，让其自然冷却即可

文章出处：<http://1659888.taobao.com>



该图使用塑料不沾饭盒，是在成品脱模后，置于冰箱冷藏保鲜用的

记住，出锅时不能用塑料的哦。



### 鉴别糖浆是否熬好的小窍门儿：

1、用一支筷子蘸取少许糖浆，提起后能明显感觉到，糖汁不再像清水一样呈直线般快速往下流，而能有少许糖浆附着在筷子上，此时转成小火，以免糖浆糊锅。

2、旁边准备一碗凉水，不断的用筷子蘸取糖浆，迅速放进凉水里冷却，用牙咬一下，如果糖浆发粘，有些沾牙则是熬得时间不够，直到糖浆变得不沾牙、易咬断、很脆即是熬好了，熬糖浆，推荐用电磁炉，这样可以恒温控制，操作比较方便且不易失败；如果用电炉或者煤气熬制，在温度过高时则需要端离火源冷却。这样，在温度控制和操作上比较麻烦一些、个人认为添加油的熬制办法不太好控制，不适宜初次作糖葫芦的朋友尝试。最后沾好糖浆的山楂，一定要放在用冷水浸泡过的木板上，可以用洗净的砧板来代替，或者是浸泡过水的不锈钢托盘，这样容易定型脱模，千万不能随意的放在盘子里 或者是所谓的不沾餐具中，这样会发生粘连。

桂花糖、杏仁碎、芝麻的添加增加了口感的香甜和酥脆，建议试试

文章出处：<http://1659888.taobao.com>