

caishu11 / May 30, 2012 12:05PM

[夏天如何煮消暑解渴糖水更好吃](#)

如何煮綠豆沙？[\[url=http://acc2.diblogotus.com/united-states-of-new-jersey-billet-258354.html\]](http://acc2.diblogotus.com/united-states-of-new-jersey-billet-258354.html)[Jersey](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)

方法很簡單，在用高壓鍋煮綠豆糖水時，放入幾片山楂片同煮，10分鐘左右綠豆便會變得沙沙的，老人、小孩最喜歡吃。將煮好的綠豆糖水放入攪拌器裏，也能攪拌成可口的綠豆沙，放入冰箱冷凍後飲用，十分消暑解渴。

如何煮西米才好吃？

由于西米顆粒較小，烹調時容易粘成一團，所以烹煮有三訣竅，就是“先煮、後焖、再衝涼”。要在水煮開後再放入西米，邊放邊攪拌，蓋上鍋蓋焖10分鐘，然後把西米取出用涼水衝洗一遍。再放入鍋內煮10-15分鐘，在煮有過程中要不停地攪拌，直至西米呈現透明狀。最後，將西米倒入盆中，放入裝有冰水的大盆中冰鎮，以免西米黏在一起。等到要喝糖水時再加糖水煮開。要注意不可過早加入糖水，否則，西米容易發脹變爛，從而影響口感。煮好後要立即食用，才不會錯失美味良機。若想節省時間，可將煮好的西米瀝乾，放入冰箱，待要食用時，用冷開水衝散，再加入糖水攪拌混合即可。[\[url=http://acc2.cuisine-spirit.com/hardware-accessories-material-4587.html\]](http://acc2.cuisine-spirit.com/hardware-accessories-material-4587.html)[hardware](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)

如何煮蓮子才會好吃？

蓮子不用泡水，烹調方法是將水煮開後，放入蓮子煮10-15分鐘。如何判斷蓮子煮熟煮透了？可以取出一顆蓮子，用手指壓一下，如果一壓即碎，表示已煮熟可撈起。[\[url=http://mylife.cuisine-spirit.com/solar-panels-solar-4588.html\]](http://mylife.cuisine-spirit.com/solar-panels-solar-4588.html)[solar](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)

然後，把煮過蓮子的水倒掉，放入砂糖加少量煮開即可。

如何煮芝麻糊更好吃？

做芝麻糊時，水和芝麻的比例是比較講究的，水放多了，芝麻不香；水放少了，口感不佳。下面是實踐過很多次的芝麻糊DIY大法，大家可以參照此比例給家人做碗香噴噴的芝麻糊。

- 1、按一斤米配200克芝麻和200克花生的比例準備材料，先將大米用水泡兩個小時後瀝水備用。
- 2、將芝麻、花生用小火不斷生炒至香，花生炒後去皮備用；
- 3、用家用攪拌器將瀝乾水後的大米與花生、[\[url=http://cand2.livejournal.com/18706.html\]](http://cand2.livejournal.com/18706.html)[executive](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)芝麻一起打成粉，後逐量加水，不宜多，需一點一點加入。接著，再放入大一點的攪拌器裏攪勻成漿。隨後，倒入鍋裏加入適量的水和糖，開大火煮，用長勺子順時針攪動米漿直至煮開，再換小火煮3-5分鐘即可。這樣又香又甜的芝麻糊就做好了。

煮黑糯米時要注意什麼？

熬煮黑糯米糖水，建議以大火熱鍋慢火熬煮，以節省烹調時間，[\[url=http://bobo321.inube.com/blog/1386357/panels-solar-photovoltaic/\]](http://bobo321.inube.com/blog/1386357/panels-solar-photovoltaic/)[panels](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)熬煮出來的黑糯米口感較為軟嫩細密。

煮花生時需要注意什麼？

將水煮開後，放入老生煮15-20分鐘，煮的過程中要不停地攪拌，使花生不粘鍋底。如何判斷花生煮熟了呢？可以取出一兩顆花生，用手指壓一下，如果一壓即碎就表示已煮熟，便可將煮過花生的水倒掉，另外放入糖，再加入少量的水煮開即可。

幹百合浸泡需要注意什麼？

幹百合泡水的時間不要太長，30-40分鍾即可，因為幹百合泡太久容易碎，煮的時候就容易爛。
