

无锡网红榴莲饼批发

生成日期：2025-10-04

榴莲饼的购买技巧：1、看包装：品质好的预包装产品的包装要密封严密无外漏，无污物，美观，容易开封。2、看外观：品质好的榴莲饼呈圆形或其它规则图形，大小形状厚薄都要均匀整齐，色泽自然，一般浅黄绿色。完整无碎渣。3、看组织状态：品质好的榴莲饼要求组织绵软，香甜，无杂质。4、闻气味：正常的榴莲饼有淡淡的香气和榴莲气味。香气过于明显的可能是添加过量香精的结果，尽量不要购买。要在正规的大型超市或商店中购买产品，因为大型超市对经销的产品进货把关严，进货渠道规范，经销的产品质量和售后服务有保证。榴莲不只能制作披萨，还能制作出榴莲饼，喜欢吃榴莲的宝宝们有福咯。无锡网红榴莲饼批发

榴莲饼流传我国几十个年头现在在我国非常受到大家的欢迎味道实在是没得说。榴莲饼是一道面食，制作原料主要有榴莲、面粉等，口味香甜。面粉加一勺油，开水和面，注意不要用太烫的水，温水拌，然后再揉成面团。这个其实就是有点像我们的油酥的制作工艺流程。1. 剥开榴莲。2. 剥皮绿豆。3. 把绿豆煮熟。4. 把榴莲压碎。5. 榴莲里放点食盐增加一点甜味。6. 绿豆熟后压碎后加放一点食用油。7. 绿豆里放点糖。8. 加少量的面粉。9. 绿豆面合好后松弛十分钟。10. 把绿豆面擀开。11. 包入榴莲。12. 刚入烤箱。无锡网红榴莲饼批发榴莲饼拥有丰富的蛋白质、碳水化合物、丰富的维生素

榴莲饼的做法既可以保留榴莲的营养物质，又可以去除榴莲的特殊气味，常常被作为饭后甜点。榴莲是性热味甘，入肝肾肺三经，有滋阴强壮、杀虫止痒、疏风清热和补身体的功效。主料：榴莲一块 面粉适量、黄油适量 食盐适量、榴莲薄饼的做法步骤：1. 榴莲一块，去核，放到小盆里，加一点点食盐，一点点就够了，主要是让榴莲榴莲的甜味更浓一点。2. 用打蛋器将榴莲打散。没有就用手抓，可以戴上一次性的手套。3. 加适量面粉，用筷子拌匀，然后用手和成面团。注意：面团不要太硬。只用榴莲的水份和面，所以面粉要分次加入，一次加得太多，和出的面团太硬，烙出的饼口感就不够好。所以面粉适量，是由榴莲中水份的多少决定的

榴莲饼的做法：1. 揉匀面团，至面团表面光滑。2. 根据面团的大小，分成大剂子，每个剂子可以做4个盘子大小的薄饼。一般一大块榴莲可以做8张薄饼，分成2个大剂子。3. 把大剂子擀成圆形薄皮，抹上一层薄薄的黄油。4. 从一端卷起，卷成筒，分成4份。5. 每份按扁，折成近似正方形(2折或者3折)，再按扁，擀成薄饼。6. 平底锅抹上黄油，中小火，把薄饼烙熟。榴莲饼的做法能去榴莲的特殊气味，其实在榴莲的特殊气味有开胃的作用，能促进食欲，加上榴莲所含有的膳食纤维，对肠道的蠕动是非常好的。榴莲饼虽然可口，但是不可多吃。因为榴莲的营养太丰富了，吃得太多肠胃无法完全吸收，就容易造成上火。榴莲饼悠闲的午后配上一盏清茶，无限惬意

吃榴莲饼的几种好处：1. 强身健体：榴莲饼具有强身健体的功效，可健脾补气、属滋补有益的食品。2. 散寒止痛：榴莲饼性热，食用后可以散寒、缓解肚子痛，适合受痛经困扰的女性食用，同时榴莲饼能够改善腹部寒凉、促进体温上升，有改善寒性体质的作用。3. 开胃促消化：榴莲饼可开胃、增进食欲，同时榴莲饼中富含膳食纤维，可以促进胃肠蠕动，增加身体代谢产物的排出，对肚子不舒服有一定的缓解作用。榴莲饼是一道甜食，制作原料主要有榴莲、面粉，口味香甜，具有强身健体、散寒止痛、开胃促消化等功效。榴莲饼的营养极丰富，含有丰富的维生素。无锡网红榴莲饼批发

榴莲饼不宜和啤酒同食。无锡网红榴莲饼批发

榴莲饼怎么做好吃又简单呢？1、向面粉中加一勺油，并用开水和面，随后再揉成面团。2、将揉好的面团封上一层保鲜膜发面30分钟。3、30分钟后，醒好的面团变的比较有韧性，将面擀成薄皮，或用手推即可。4、在薄皮上抹上一层榴莲，随后再盖上一片面皮，并向平底锅中放油，将抹上榴莲的面皮放置锅中，煎到两面金黄即可完成。榴莲饼的作用：1、榴莲性辛、甘，热，入肝、肾、肺三经。疏风清热、利胆退黄、杀虫止痒、补身体，可用于精血亏虚须发早白、衰老，风热，黄疸，疥癣、皮

肤瘙痒等症；2、经常食用可以强身健体，健脾补气，；3、榴莲性热，食用后可以散寒，缓解肚子痛；4、榴莲开胃并促进食欲，同时榴莲中富含膳食纤维，可以促进肠蠕动。无锡网红榴莲饼批发