

苏州网红榴莲饼去哪买

生成日期：2025-10-26

榴莲饼的做法步骤一学就会：1、 榴莲饼的做法非常简单，首先一定要做好准备工作，那就是要准备去籽的榴莲，并把它捣碎。还要准备一些面粉和鸡蛋，把鸡蛋打在面粉里并加以搅拌，必要的时候可以加少量的盐。2、 把捣碎的榴莲达到已经搅成糊的面糊中，然后继续地搅拌，搅拌均匀之后，然后再把它们揉成面团，就像我们平时和面的时候一样。然后给揉好的面团覆上一层保鲜膜，放置三十分钟醒面。3、 然后把活好的面擀成面饼状，可以根据自己的喜好来做，可以放在烤箱里面烤，或者是放在平底锅里面倒上一层油把它炸成金黄色就可以了，然后就是出锅了，这样一来榴莲饼就做好了。佰味葫芦榴莲饼具有单独的包装，实现不了榴莲自由的朋友可以先实现榴莲饼自由大口吃超过瘾。苏州网红榴莲饼去哪买

在家轻松搞定榴莲控必吃网红榴莲芝士饼！食材：榴莲肉两大块，中筋面粉100g.盐1g.黄油8g.纯牛奶55g左右，马格里拉芝士碎适量，蛋黄一个；面粉中放入盐1g混合均匀，慢慢倒入牛奶搅拌成絮状，揉成面团，在加入黄油揉至完全融化充分混合在面团中，盖保鲜膜静置30分钟；榴莲肉去核，带手套手抓弄成榴莲泥，面团取出加点干面粉防粘，擀成薄饼，加入榴莲肉 芝士碎适量，像包包子一样收口，压扁；放入烤箱中层180度15分钟，取出刷一层蛋黄液，放入烤箱继续烤15分钟切块即可；黄油可以从冷冻室拿出来解冻一会就可以用了，面粉吸收性不同所以加的牛奶也不同，只要可以揉成面团就行，每家烤箱温度不同，大家烤时候看着点哦。苏州网红榴莲饼去哪买榴莲饼性热,食后能驱寒,消除有毒物质并且还能止痛。

吃榴莲饼之后，不要食用荔枝。榴莲饼本身就补且热气，加上再热气的荔枝等于火上浇油，同食可能会不利于身体健康。榴莲饼性热，食用后可以散寒、缓解肚子不舒服，特别适合受痛经困扰的女性食用。榴莲饼孕妇可适量食用。榴莲饼含有的营养元素较多，适当食用可以增加人体摄入更多的营养，但榴莲饼性热，孕妇不宜过多食用。婴幼儿可适量食用。婴幼儿可以适量食用榴莲饼，不可多食。佰味葫芦榴莲饼，精选优良原材料，皮薄馅厚，软糯香醇，外皮均匀轻薄，入口酥软清甜，内陷甜糯绵密，满满榴莲香，细腻绵密，爆浆流心，独特包装，方便携带。

佰味葫芦榴莲饼鲜香诱人的绿豆馅皮，包裹着实实在在的榴莲肉，甜味与榴莲独有的气味很好地融合在一起，相互衬托，使得这独特的美食口味饱满，回味无穷，将榴莲的优点发挥得淋漓尽致。便携的小包装，随时随地想吃就吃，新鲜不串味，真是不可错过的零食甜点。悠闲的午后配上一盏清茶，无限惬意！但是榴莲饼一般的保质期是在，六个月左右，看一下外包装袋子上是否有写保质期，尽量在保质期内使用完。还没有吃过榴莲饼的真的可以尝试一下呢，吃起来真的特别棒！榴莲饼是采用上等榴莲肉做原料，不添加任何香精。

吃榴莲饼的注意事项：不宜同食：1. 啤酒。食用榴莲饼后不能喝酒，酒与榴莲饼都是属于热气的食物，两种热性的食物同食，会使身体燥热，造成身体不适。2. 荔枝，吃榴莲饼之后，不要食用荔枝。榴莲饼本身就补且热气，加上再热气的荔枝等于火上浇油，同食可能会不利于身体健康。适宜：一般人群均适宜，孕妇可适量食用。榴莲饼含有的营养元素较多，适当食用可以增加人体摄入更多的营养，但榴莲饼性热，孕妇不宜过多食用。婴幼儿可适量食用。婴幼儿可以适量食用榴莲饼，不可多食。经期适当吃点榴莲饼,既能迅速缓解痛经,又能为身体补充营养,增强经期抵抗力。苏州网红榴莲饼去哪买

榴莲作为一种水果，但是以它为原料制作出来的其他食物也是非常好吃的，比如榴莲饼就很好吃！苏州网

红榴莲饼去哪买

目前吃榴莲饼的人真的挺多的，榴莲饼是真的很好吃，特别是佰味葫芦这个品牌的榴莲饼很美味，接下来给大家介绍一下关于榴莲饼的做法：步骤1：手抓饼提前取出解冻，提前5分钟就行，不要解冻太软，不然会不好操作。步骤2：榴莲肉加适量糖搅拌均匀，碾成泥，糖量根据榴莲的甜度调整。步骤3：饼皮上放一层马苏里拉芝士碎，四周留出来别放。步骤4：再放上榴莲肉。步骤5：再铺上一层马苏里拉芝士碎。步骤6：四周拢起来，收口收好。步骤7：翻面稍按扁。步骤8：烤箱提前预热190度预热5分钟，中层烤15分钟表面上色即可。步骤9：取出后稍晾晾。步骤10：切成四块儿。步骤11：趁热品尝吧！榴莲饼的烹饪技巧：烤箱的时间和温度根据实际情况调整。苏州网红榴莲饼去哪买