# 草莓大福的制作方法

来源：网络 作者：眉眼如画 更新时间：2025-04-02

*草莓大福的制作方法（精选3篇）草莓大福的制作方法 篇1 食材 成品数：10个 材料 A. 糯米粉：105公克 水：105cc B. 细砂糖：105公克 水麦芽： 16公克 C. 日式太白粉：少许 D.红豆泥馅： 200公克 E.草莓：10颗...*

草莓大福的制作方法（精选3篇）

草莓大福的制作方法 篇1

食材

成品数：10个

材料

A. 糯米粉：105公克

水：105cc

B. 细砂糖：105公克

水麦芽： 16公克

C. 日式太白粉：少许

D.红豆泥馅： 200公克

E.草莓：10颗左右

制作步骤

1.将水倒入锅中架上蒸笼后，加热煮至水滚沸，将糯米粉与水拌成糊状后放入蒸笼内，以大火蒸约20分钟至熟。

2. 趁热将作法1放入钢盆中，并以搅拌器搅拌，过程中再分次加入细砂糖与水麦芽，混合拌匀成光滑Q状后，即可放入抹了沙拉油的塑胶袋中备用。

3. 将红豆泥馅分成每个20公克后，再包裹住1颗草莓，但记得要让草莓尖端露出约1/3，不要全部都被馅料包住了。

4. 将作法2分割成每个30公克，再包入作法3的馅料后，先将双手沾上少许日式太白粉后，再整成圆尖形即可。

草莓大福的制作方法 篇2

食材

面皮材料：糯米粉125克、玉米淀粉30克、奶粉20克、温水130克、细砂糖30克、黄油5克

内馅材料：红豆沙馅100克、新鲜草莓适量

表面装饰材料：糯米粉100克(总计：糯米粉225克、草莓适量、玉米淀粉30克、豆沙100克、奶粉20克、水130克、细砂糖30克、黄油5克)

制作步骤

1. 黄油融化，加入其它所有面皮材料搅拌成面浆，盖上保鲜膜上锅蒸15分钟

2. 蒸面皮的同时用不粘锅炒熟100克糯米粉用来蘸表面，平底锅直接放糯米粉用小火慢慢炒至微黄即可

3. 新鲜草莓洗净沥水，摘去叶子部分，蒸好的面皮用筷子搅拌均匀

4. 新鲜草莓放在红豆沙中间

5.包裹起来，这时最好确定一下草莓的摆放位置端正，切开来会比较好看

6.扯一小团蒸好的面浆揉搓捏扁(面团很软。但不沾手。如果沾的话就在表面裹一些炒熟的糯米粉)

7. 把草莓豆沙放在中间，像捏包子一样把面皮包起来(不需要像包子那么多褶子。收口处尽量薄)8.表面蘸一些熟糯米粉就完成了

草莓大福的制作方法 篇3

食材

糯米粉、豆沙馅、椰蓉、澄粉、草莓、白砂糖、色拉油、清水

制作步骤

1、蒸碗垫上保鲜膜刷少许油备用。

2.糯米粉、澄粉、白砂糖倒入容器，混合均匀，倒入适量水。

3. 调成面浆。

4. 放入蒸锅蒸约二十分钟至熟。

5. 待面团放至温热，取出;取一颗草莓，包上一些豆沙馅，收口。

6. 再取适量糯米面团包住豆沙，滚上一层椰蓉，配上曲纤美味吃不胖。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！