

超详细的冰墩墩汤圆， 3个妙招不开裂不脱落，软糯香甜太可爱了



冰墩墩太抢手了，“一墩难求”，咱也不凑那个热闹了，自己动手，丰衣足食，眼瞅着元宵节到了，做几个“冰墩墩”汤圆，好玩好吃又应景。

做冰墩墩汤圆，不难，就是需要一点儿耐心和细心，毕竟咱不能把它做成馒头那么个大。越小越精细，也因此就加大了难度。

糯米粉的延展性没有小麦面粉那么好，在操作过程中会出现开裂或者变成粉末状，小零件在煮的时候容易掉落，这些难点的解决方法我都会一一跟大家分享，学会了，以后任何卡通汤圆都能用得着。

---【冰墩墩汤圆】---

【材料】糯米粉100克，木薯淀粉10克，糖粉10克，椰子油10克，开水82克，食用色素少许，红豆沙80克

【数量】8个

【制作】

1. 汤圆皮材料准备好：木薯淀粉可换成玉米淀粉，都不加可换成同等重量的糯米粉；椰子油可换成猪油或黄油；食用色素可用天然果蔬粉代替；

2. 糯米粉、木薯淀粉、糖粉混合均匀，倒入开水搅拌；糯米粉比小麦面粉要吃水，少量多次加入，搅拌成粗细不大等的大颗粒；

3. 用手揉团，加入椰子油，反复揉搓；

4. 检测面团是否揉到位，可揪开面团，如果一揪就断，说明延展性较差，这样的面团包出的汤圆易开裂，解决的方法是将一小块山楂大小的面团扔开水锅煮熟，再与大面团充分揉合；此为妙招1；

5. 揉好的面团像拉糖一样，能拉出细长的条而不易断；

6. 取15克面团揉入黑色素和少许竹炭粉揉成黑面团；黄、橙、绿、蓝、红分别取3-5克，加食用色素揉好；从这步起，面团要全程覆盖保鲜膜，防止水分蒸发而开裂；此为妙招2；

7. 白面团分成20克一个，共8个，红豆沙每个10克；馅料不限红豆沙，可选自己喜欢的口味；

8. 取一个白面团，捏成碗状，包入红豆沙；

9. 聚拢，捏严；

10. 再揉成椭圆形；将其它几个汤圆主体依次完成；

11. 取绿豆大小的白面团，按压成椭圆形，再分两半，做耳朵基底；再小一点儿的黑面团按压成圆形，分两半，贴在白耳朵上，底部抹水，贴在头部；再捏出四肢贴在身体上；眼部较为复杂，从底向上分别是黑色椭圆-眼白-黑眼球-白色眼神，再贴上小黑鼻头；每个零件都要抹凉水再粘贴；此为妙招3A；

12. 五彩框其实是最难做的，因为颜色多，线条细长，如果像前面的五官那样直接揉搓，很快就变成面粉，我把几种颜色的面团捻成粗条，放在烘焙油纸里，用刮板推挤；

13. 太干不能连在一起，滴一点儿水继续隔纸推，很轻松就形成连续而柔软的细条了；

14. 将五彩条围在脸上，全部完成后再用红色面团做出嘴巴，粘贴在头部，到此，冰墩墩汤圆就全部完成了；

15. 要想冰墩墩煮熟后不“缺胳膊短腿儿”，这一步千万不能少，即把汤圆入开水

锅里蒸2-3分钟即端出；一定要是开水锅，汤圆表面8成熟，有粘性，而且不变形；此为妙招3；

16. 再将汤圆入开水锅，小火慢煮5分钟，里外全熟，五官、四肢等小配件一个都不少，捞入碗中，享用吧！

【小提示】

1. 面团的水量根据粉的吸水性来调整，不能太干也不能太稀，完美的面团要能拉出细长丝，揉成小球后也不会坍塌；

2. 除了手中操作的面团不盖保鲜膜，不管是完成还是未完成的，都要覆盖保鲜膜或者扣上盒子；如果面团水分蒸发出现干裂，可加少许水重新揉团，恢复湿度和柔软度；

3. 用天然色素做的彩色部分煮熟后会褪色，用人工合成的食用色素则不会，这个可根据个人的喜好来选择；

4. 为使汤圆形状不变形，皮子不要过薄，馅料也不要太稀，以煮熟后不成汤汁状为宜。

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10% off
只限堂吃
截止 4/30/2022

南京饭店
NANJING BISTROT

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

港式点心 **拿手菜** **首推** **拿手菜**

CHINA GARDEN RESTAURANT

汉宫

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务, 港式点心, 任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区 最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com
10955 Fairfax Blvd, Suite 108
Fairfax VA 22030

燕子螺蛳粉

Yanzi Noodle House & Taiwan Style

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味, 燕子翩然带来

电话: 301-777-8888/410-299-2137

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!
Email: Yanziluosifen@gmail.com

门店隆重开业啦!
1月8号

发美食秀, 晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

*本店即将新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。
*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub