

# 做果冻粉和水的比例怎么量——怎样用简单的方法做果冻-股识吧

## 一、做凉粉时 粉面和水怎么配比

一斤粉六斤水 卖凉粉的说的

## 二、做果冻鱼胶粉和果冻粉的比例是多少？急！

1：5 鱼胶粉：果汁

## 三、怎样用简单的方法做果冻

方法1、在超市买一斤果冻，溶解后到在碗里，在冰箱里冷冻后给她吃^\_^ 方法2、买来冻精（据说是猪皮熬出来的），在锅里烧开，然后加入果汁，蜂蜜或红糖，当然也可以加入果粒，凉好后放入冰箱冷藏。

吃的时候用刀划开。

方法3、一定比例的果冻粉、水、糖、柠檬酸、柠檬酸钠、香精.....>

把果冻粉和糖混匀，加入水中搅拌加热，煮沸后加入柠檬酸钠，降温至78-82度，加入柠檬酸和香精。

冷却就OK了。

这是最简单的了.....可以不同风味再自己研究.... 方法4、我有一位同学做过，首先去食品添加剂店买一盒果冻粉，回到家用热水搅拌，具体计量看果冻粉上的说明。

可以买点葡萄什么的加进去装点一下；

还可以买点果汁按一定比例放进去。

等热水凉了，静置一会儿就成了。

大概是这样，可以试一下

## 四、怎样用果冻粉做果冻

先看包装上的说明，是要放多少水。

先加入水到锅里煮热，慢慢加入，，轻轻搅动，太大动作的话，会有气泡困在里面，一直煮到全部溶解就可以了。

拿出放冷或倒入模型里，等不会太烫了就可以放入冰箱，通常一小时就会成型了。

如果要加入水果，可以先放在模型里再倒入煮好的水（趁热）。

如果要放罐头水果，也和上面所说的一样，不过剩下的糖水可以拿来煮，当然要依照说明书上的分量，要是不够可以加入水。

## 五、凉粉和水应该是什么比例才能吃啊

淀粉100克加水600克以及筋力源0.6克。

## 参考文档

[下载：做果冻粉和水的比例怎么量.pdf](#)

[《股票需要多久出舱》](#)

[《股票停牌复查要多久》](#)

[《股票成交量多久一次》](#)

[《股票发债时间多久》](#)

[下载：做果冻粉和水的比例怎么量.doc](#)

[更多关于《做果冻粉和水的比例怎么量》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/article/22208747.html>