

姜撞奶

2019-11-03 Mars

PROCESS

- A 全脂牛奶 250ml，白砂糖 10g，老姜姜汁 30ml；
- B 将老姜姜汁全部放入姜撞奶容器中；
- C 将白砂糖全部放入牛奶中，大火加热搅拌，至冒小泡关火；
- D 测量牛奶温度，冷却至 75℃；
- E 先将姜汁搅拌均匀，后将牛奶倒入姜汁中，然后将容器放置在一边，盖上盖子不要搅动；
- F 10min 后开盖，即制作完成。

TIPS

- 必须使用老姜，新鲜生姜有效物质太少，极易失败；
- C 步骤 必须搅拌至砂糖融化；
- D 步骤 应控制温度在 80℃以下，以 70℃~80℃为宜；
- E 步骤 撞奶前搅拌姜汁必不可少，否则姜汁易沉淀影响成功。