

# 水无月・锦玉

水無月と錦玉



## ＊材料＊ 水无月8个 / 锦玉5个

水无月：

低筋面粉	65g
葛粉	20g
白玉粉（糯米粉）	20g
绵白糖	120g
水	230g
什锦蜜豆	100g

锦玉：

寒天粉	5g
细砂糖	30g
糖稀	5g
梅酒	80g
水	120g

金魚	白豆沙	10g
	色素（红）	适量

什锦蜜豆……………上面100g中取出10颗

金魚	色素（蓝）	适量
	水	适量

## ＊准备工作＊

<水无月>

- 锅内放入适量水煮至沸腾后，小火保温。

<锦玉>

- 容器里面用水打湿。
- 色素按需用水融解。

## ＊工具＊

- |          |         |        |
|----------|---------|--------|
| ● 中・小打蛋盆 | ● 手持打蛋器 | ● 竹签   |
| ● 软刮板    | ● 粉筛    | ● 棉线手套 |
| ● 刮片     | ● 茶筛    | ● 蒸笼   |
| ● 小四角盆   | ● 抹刀    | ● 汤勺   |
| ● 刀      | ● 砧板    | ● 奶锅   |
| ● 筷子     |         |        |

＊memo＊





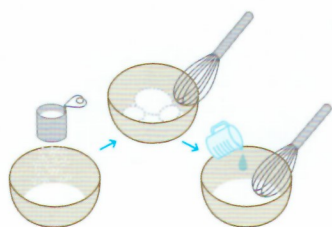
# 水无月・锦玉

水無月と錦玉

Wagashi Course  
和菓子课程

7

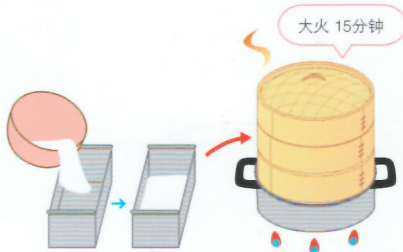
## \* 水无月 \*



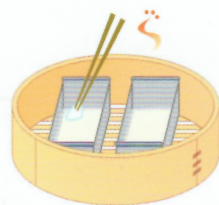
1 盆里筛入低筋面粉，放入葛粉，糯米粉，绵白糖搅拌均匀，分2到3次加入水搅拌均匀。



2 过筛后分出70g备用。



3 剩余部分倒入模具放进蒸笼蒸，大火15分钟。



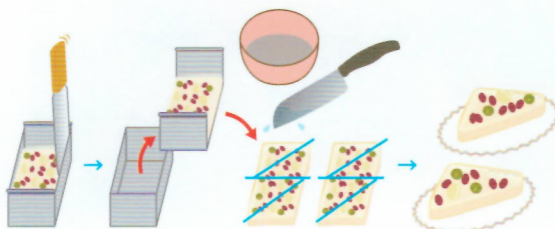
4 带着蒸屉从锅上取下，用厨房纸巾除去表面水分。

## \* 锦玉 \*

【金鱼的制作】



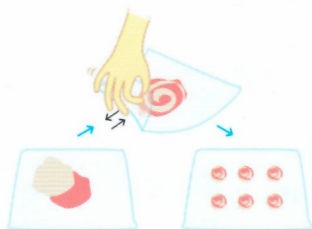
5 水煮沸后分别撒上什锦蜜豆，倒上留出来的70g面糊，再次加热15分钟。



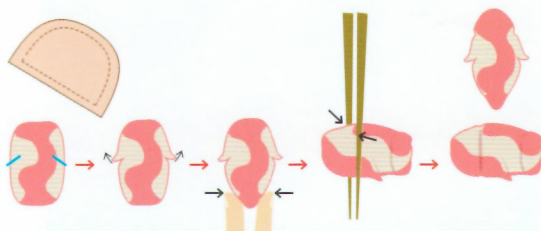
6 从蒸笼里取出，散热后从模具中取出，一分为四共8块，每块分为四等分，共8块直角三角形。



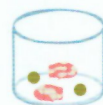
7 在一半的白豆沙上用红色色素着色。



8 将剩余的白豆沙与着色的白豆沙混合到大理石纹路，分为10等分。

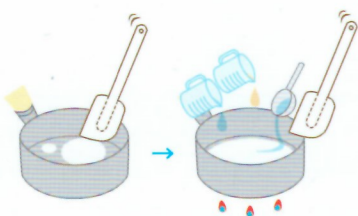


9 捏成圆柱形，用刮片在中间位置的两侧切开后展开，做鱼鳍。用手指捏出尾部的形状。用2根竹签夹住前部两侧做出头部。

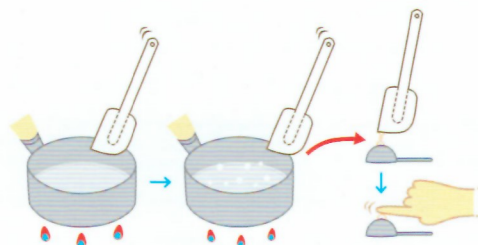


10 容器里加入什锦蜜豆（2颗绿色），放入2条金鱼。

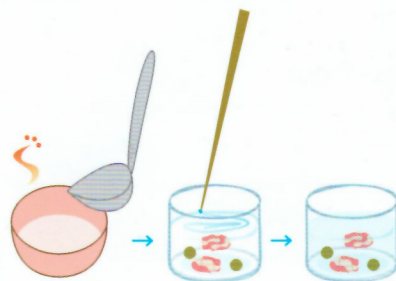
## 【锦玉的制作】



11 锅内放入寒天粉·细砂糖搅拌均匀，加入水糖稀，梅酒小火加热。



12 糖稀，细砂糖融化后开中火使其沸腾。沸腾后调为小火煮2分钟。在勺子背部滴落几滴，确认凝固状态。



13 倒入盆里散热后，分装入装有金鱼的容器里。用竹签沾取色素在表面轻轻搅拌着色。