Topic: 桃膠燉奶粉 美顏滋補 $5蚊做兩碗

Host/channel: 越煮越好

YouTube ID: zAd-aCkae1g

Language: Cantonese (Yue Chinese)

Time length: 11:02

Word count: 2514

大家好

今日呢我想同大家分享嘅就係桃膠嘞

我上次拍咗個紅棗...桃膠糖水...嘩，好多人鍾意睇

好受歡迎

咁喺留言嗰度問我有冇第二個整法

咁呢今日就用依個...呢個奶去燉桃膠嘅

即係燉奶咁樣嘅

咁呀**潔**嘅

咁呢基本上呢

個個都用鮮奶㗎嘞

咁我都有嘅

不過我今日改，用奶粉

我諗好多人都唔知道

原來雙皮奶呀好多奶呀都係用奶粉做嘅

咁我今日就試下用奶粉

燉呢個桃膠畀大家睇下嘞

咁最主要嘅材料就係桃膠啦

奶粉啦

同埋雞蛋嘞

雞蛋裏面就要蛋白嘅啫

咁我轉頭再做畀大家睇

咁呢就係做呢兩碗依個鮮奶桃膠呀

燉奶桃膠呀

咁兩碗究竟要幾多桃膠嘅呢

其實我上次我做四碗嗰個糖水呢就用一羹

咁兩碗呢

基本上呢

大半羹都得㗎嘞

咁多已經ok㗎嘞

一隻羹

咁點樣做嘅呢

擺落去浸水

浸一晚24個鐘頭

咁就會發脹㗎嘞

咁我而家急做喎

咁點呢

咁樣我琴晚就已經浸咗嘞

咁我琴晚要嚟試個菜嘞

要嚟桃膠煎蛋

好ok喎

咁依家我呢就當浸咗24個鐘頭

就係咁㗎啦

將佢浸水24個鐘頭

咁做畀大家睇

好，轉頭再同大家講

浸水浸咗24個鐘頭到啦

咁你其實十八個鐘頭以上都得㗎嘞

甚至乎浸耐啲都ok嘅

咁就點樣處理㗎呢

嗱, 攞小小清水出嚟落另外一隻碗度先

咁其實呢, 桃膠就好多雜質嘅

嗱，咁你就要逐粒逐粒睇下佢有冇黑色嘅

我做過㗎嘞

呢個動作

上次我有紅棗糖水桃膠

嗱，呢一粒冇擺落去

嗱，你見到有一啲黑色嘅

嗱，攞出嚟畀大家睇

嗱，睇唔睇到有啲黑黑地嘅

呢啲你搵隻手執咗去

係嘞有時都要嘥㗎嘞

係嘞難啲嘅

睇下喇

睇唔睇到

唔要嘅

係嘞，慢慢俾心機執

執佢一次兩次就應該得㗎嘞

因為你越浸得佢耐呢

佢呢啲甩色嘅呢就易啲嘅

嗱，你睇下呢啲黑色

甚至乎你嘥少少都唔緊要黑蚊蚊依啲

呢啲係嘞

嗱，畀你睇真啲先

好簡單嘞

呢度...唔要嘍黑色

好簡單

呢啲白雪雪嘅

幾靚，呢舊桃膠

係嘞，好似啫喱狀

好有益㗎喎

咁呀，好似以前啲人話食桃膠好似食燕窩咁㗎嘞

下...咁但係呢而家梗係食桃膠啦

而家興嘅嘢

雪蛤膏都已經少人食㗎嘞

因為有激素呀嗰啲人講

幾大，依嚿

慢慢執好曬再同大家講

抆曬啲粒粒黑色㗎嘞

嗱，基本上都好晶瑩通透嘅

一粒粒

咁呀瓊一瓊啲水

咁呢而家就開始要預備

煲滾少少水

煲滾咗擺啲桃膠入去

煮一煮得嘞

灼一灼佢出一出水

咁其實佢就冇乜味嘅

嗱，煮一煮佢

煮到佢起泡

就ok嘞

因為因間仲要蒸嘅

嗱，得㗎嘞

我哋過返嚟嘞

好嘞桃膠煲好咗過返嚟倒番落嚟呢度喇喎

Ok而家預備做第二個動作嘞

好，而家擺埋一邊先

嗱，而家呢我哋就開始...開奶嘞

嗱，開奶呢好簡單嘅啫

嗱，其實大部人呢都用鮮奶嘅

咁其實鮮奶都有好多種嘅

有咩分別㗎

但如果你買啲鮮奶呢

寫住係牛奶飲品

咁佢就唔係新鮮榨出嚟嘅鮮奶

都係奶粉嚟嘅

所有鮮奶寫住新鮮牛奶，純鮮奶

先係真係喺隻牛嗰度揸出嚟嘅奶

其他嗰啲一概都係用奶粉開出嚟嘅鮮奶

只不過佢係加咗鈣

乜嘢...低脂

咁其實都係一樣

咁不過今次唔用鮮奶嘞

咁因為...試下用奶粉

做畀大家睇

奶粉都得㗎

其實奶粉仲香㗎

嗱，好簡單

嗱，我哋飲開嘅奶粉一樣做到

屋企奶粉反而仲多人有嘅

好簡單嗱而家做兩碗啦

奶粉要濃啲嘅

嗱，我當佢一碗就四**殼**

嗱，咁兩碗我就用八**殼**

因為要真係有奶嘅香味吖嘛

點都抵過你用鮮奶

好坦白話畀你聽

因為你鮮奶兩包都十五蚊㗎嘞

嗱，而家七**殼**，八**殼**

好嘞，嗱，依啲奶粉

本身就已經八**殼**呢

咁但係呢

佢雖然有奶味啫

但係呢而家啲燉嘢呢

燉鮮奶呢

要落糖㗎

因為佢真係冇冇味嘅

真係唔夠甜味㗎

嗱，點解我會知呀

因為我試過吖嘛

唔夠甜味

所以要落兩羹糖落去㗎

大大羹都唔緊要嘅

就算你用鮮奶都要落糖㗎

所以一定要落糖嘅

多啲

好嘞，而家開水嘞

嗱，普通凍滾水開就得㗎嘞

唔緊要嘅好簡單

ok差唔多得嘞

攪勻佢

好濃烈嘞

嗱，個奶味好好嘞

有八羹奶粉

嗱，攪溶咗，好

攪好

留返因間用

因間轉頭再同大家講

要用蛋白嘅

通常呢我今日做兩碗吖嘛

咁大部份我都有兩隻嘅

兩隻蛋白嘅

但係要睇清楚嘞

因為啲蛋太細隻呢

你如估你用蛋白少呢

佢好難凝固㗎

所以呢你落多隻都唔緊要嘅

我而家用三隻

嗱，兩隻大一隻細

唔緊要嘅多少少咁樣啦

一樣係咁嘅啫

小心啲

將啲蛋白倒過嚟呢度

蛋黃要嚟做咩呀

蛋黃要嚟炒蛋啦

嗱，因間炒蛋用嘅

我蝦仁炒蛋就要嚟用嘞

嗱，係嘞

打咗之後

向上搣

嗰啲蛋呢就基本上就唔會跌落去啲蛋白到嘞

啲蛋黃度嘞

我如果你向下搣呢我講過嘞

就會有機會...嗱...我而家做一次畀你睇啦, 好

嗱，如果你就咁樣搣呢

就咁樣搣呢吓

嗰啲...呢啲蛋碎就會有機會跌落去嘞

將佢向返上

咁呀個個流嗰個蛋殼呢

就機會少啲嘞

嗱，係嘞

Ok...呢啲蛋白做好嘞

依啲蛋黃做咩呀

啲蛋黃要嚟蝦仁炒蛋囉

落多幾隻蛋黃

我哋今日都有蝦仁炒蛋㗎

轉頭再同大家分享

我哋之後呢而家就擺落去大兜裏面

發啦

發下佢得㗎喇

好嘞

發咗起曬泡啦, 見到

倒返頭先嗰啲奶粉

已經開好咗嘞

有埋糖嘅

倒返落去

Ok?

嗱，呢個都要發下佢㗎

攪勻佢

呢個先係重要

好嘞

備用嘅

好嘞

而家將頭先

過嚟呢邊嘞

嗰啲桃膠瓊一瓊水之後

將佢**筆**落隻碗度

嘩，我已經係**卓**過嚟㗎嘞

熱辣辣嘅

嗱，多啲

好...好食嘅

我做兩碗啫今次

吓...係嘞

唔好做咁多嘞

Ok嘅

本身桃膠係冇乜味嘅

係咪，嗱，話畀大家聽係冇乜味嘅

而家做兩碗

嘩原來呢碗咁多㗎

Ok?

就搞掂嘞

嗱，呢個...而家就

再發一發佢先

基本上倒落去就得啦

不過...不過要用呢個**西**隔一隔佢嘅

係嘞唔好到咁滿喎

因為點解呀

因為佢會浮起嘅

夠嘞

已經可能多得滯喇

咁多咗點呀

多咗嘅

就做一碗齋燉奶囉

Ok

好，嗱呢度多咗嘅我做多碗燉奶添

好，轉頭再同大家講

即係咁燉嘞

呢碗冇桃膠嘅

做一碗啦唔緊要呀

好簡單

**西**咗就得㗎嘞

搞掂

好，轉頭再同大家講

用啲保鮮紙包好去

係嘞

咁包佢之餘呢

喺呢個中間位呢開一個窿仔

嗱，睇唔睇到

少少就得㗎嘞

睇唔睇到有少少氣

隊多少少落去, 開窿

好嘞

拎過嚟

一鑊水

咁樣擺落去

嗱，佢中間因為係比較難蒸啲嘅

而家就開咗個窿呢啲蒸氣滲落去

就會易熟啲嘞

嗱，大約15分鐘到就得㗎嘞

15分鐘之後再同大家講

15分鐘

頭先十五分鐘我睇過

係爭少少嘅

蒸多五分鐘

20分鐘睇下得唔得嘞

點樣睇得唔得呀

哦，睇到啦

嚟，埋啲睇睇

嗱得咗

睇唔睇到呀

好，我攞出去再同大家講

嘩，要剝開啲保鮮紙喇

睇一睇先嘞

真實嘅情形出現咗喇

嘩，奶粉燉桃膠

嗱，咁我哋用奶粉做嘅

睇下點樣成唔成功呀

好重要㗎呢個

**筆**起去

嗱，**筆**起佢睇下佢會唔會

嘩，喂！睇吓

幾正

係成功㗎你睇下

嘩好正

Good

嗱，呢個

嗱，奶粉呢就可以做到咁嘅效果嘞

睇唔睇到?

嚟，嗱，奶粉就已經得嘞

唔駛一定用鮮奶㗎

ok㗎

你睇唔睇到?

好ok㗎嘞

嗱，變咗呢就係ok嘅如果冇鮮奶用奶粉都得㗎嘞

哎呀

擺返好先

影相呀

影靚啲先

係嘞

咁希望大家都知道點做嘞

多謝曬

好嘞