

大家好，感谢邀请，今天来为大家分享一下红薯块的做法的问题，以及和红薯块的做法圆的的一些困惑，大家要是还不太明白的话，也没有关系，因为接下来将为大家分享，希望可以帮助到大家，解决大家的问题，下面就开始吧！

本文目录

1. [煮红薯的家常做法](#)
2. [红薯块蒸多长时间](#)
3. [手工红薯片制作方法](#)
4. [湖北蕲春红薯块的做法](#)

煮红薯的家常做法

用料：红薯2个，水500毫升，

烹饪步骤：

- 1.将红薯处理，去皮，清洗干净后，将红薯切成块。不要切太小，随意切大块。
- 2.在锅里放进水，水不要放太多，
- 3.然后把切好的红薯放进去，水刚好没过红薯就行。然后大火煮，煮40分钟。等到红薯煮软了就可以盛出来吃了。

红薯块蒸多长时间

15到25分钟左右

红薯的蒸煮时间因红薯的大小、品种和属性而异。一般来说，蒸15到25分钟左右就可以了。可以用筷子扎一下，如果没有硬心就是熟了。

手工红薯片制作方法

- 1、首先把红薯去皮后清洗干净，然后切成大小适当的块。

窍门：其实红薯不削皮也可以，但要洗干净，蒸熟红薯皮很容易撕下来，据说抗癌成份就在紧挨皮下的部位

- 2、把切好的红薯片放进蒸锅蒸熟。

3、接着把蒸熟红薯块放进大盆，放入适当的白糖，黑芝麻，注意我家没有白芝麻，你用白芝麻来做会更加好看。

窍门：当然想吃原味的红薯片，可以什么都不放，做出来是原味的，这样吃的也更加健康。

4、然后把红薯捣碎成泥状，可以自己尝一下口感，如果不够甜继续加些白糖。

5、把保鲜膜(或者剪开的保鲜袋)一张铺在桌面上。

6、然后把红薯泥铺在保鲜膜上，注意铺完红薯泥后，上面再盖一张保鲜膜，先用手将红薯泥稍按均匀。

7、再用擀面杖将红薯泥擀开，不需要太厚，也不能太薄了，这个形状取决于你的技术了。

8、注意看，这个漂亮的半成品出来了，成品还是很不错的吧。

9、轻轻揭开上面那层保鲜膜。

10、这一步最好两个人合作，两个人分别抬着底部的保鲜膜，慢慢放到阳台上晒干就好

11、放到阳如上之后剩下的，就是需要耐心地等着红薯片晒干了。

12、纯天然晒干的红薯片用来当零食嚼着吃都非常好吃，口感甜甜的，或者用油炸吃，口感香脆一样很好吃。

湖北蕲春红薯块的做法

红薯一个，盐适量，橄榄油适量做法

1、红薯洗净，切成薄片，红薯片在清水中浸泡10分钟，把红薯的一些淀粉洗掉。

2、清水倒掉，在红薯片上撒些盐，颠一颠，使薯片均匀粘上盐。

3、沥干水分，薯片摆在烤架上晾干。也可以用干净的布或纸巾吸干其水分~4、选择烤箱的热风烘烤功能旋钮，预热160度，红薯片铺在烤盘中，中层，20分钟至金黄色即可。

小诀窍

- 1、薯片切的越薄越好，口感更酥脆。
- 2、口味随自己喜欢，薯片撒上糖或孜然粉都可以~
- 3、表面记得刷层油，成品色泽好，不刷直接烤的话，口感和色泽会差一些。
- 4、烘烤过程中，可以根据实际情况调节温度

文章分享结束，红薯块的做法和红薯块的做法圆的的答案你都知道了吗？欢迎再次光临本站哦！