

玫瑰花酱制作及玫瑰花酥饼



— 文章来源: [annauk](#) 于 2013-12-13 15:51:50



以下介绍玫瑰花酱及玫瑰酥饼的做法:

自己种的玫瑰, 新鲜, 有机。玫瑰花是天然的滋补佳品。

几乎所有的玫瑰花都无毒, 但做玫瑰花酱就要选择带有花香味的品种, 这样做出来的花酱香味浓郁, 吃起来满口飘香。

摘玫瑰花最好选择在晴天, 鲜花刚刚盛开的时候为最佳, 因为这时候的玫瑰所散发的香气最浓。

选择晴天是因为不想让玫瑰花沾水, 这样可以直接腌制。因为我们这儿的环境很干净, 所以我的玫瑰不用清洗。

如果你觉得有必要清洗的话, 最好洗完后放一阴凉地彻底晾干。(我还是觉得最好别洗, 实在不放心就用嘴巴吹一吹哈)





做玫瑰花酱的方子：

1/ 将新鲜的玫瑰花瓣掰下来，将中间的花梗扔掉。

2/ 玫瑰花瓣与白砂糖的比列是1比1。

3/ 用一容器将玫瑰花瓣和白砂糖混合后用手使劲揉搓，直至揉成烂泥即可。

4/ 装瓶。把揉好的玫瑰花装入经过清洗干净的瓶子内，别装太满了，上面留一层倒入蜂蜜，封严瓶口，置于避光通风处存放或冰箱内。



到此玫瑰酱就做完了，存放期最少是2个月后再食用，这期间是玫瑰酱发酵期。

自制玫瑰花酱可以保存很长时间，而且越存花香越浓郁，吃时用小勺挖出，佐粥、做糕点、包汤圆都很棒。

这次我陆续做了4瓶，这样就可以吃很长一段时间。



当3个月后打开瓶子那一刻，一股清新清肺的玫瑰花香扑鼻而来，仿佛是陈酿的美酒芬香淑郁。



酿香的玫瑰花酱尝一口，唇齿留香，甜度恰如其分。

下面是云南玫瑰花酥饼的做法；

方子是我在网上搜来的，这样我就可以省略500字。

想做云南玫瑰花酥饼的同学点击下面link，里面有详细介绍。如果你有更好的方子可以提供？

<http://jingyan.baidu.com/article/358570f609528ece4724fcdf.html>



要介绍的是，我没有自己做酥油皮，太麻烦，现在超市都有卖现成的pastry，有速冻和新鲜2种，用时非常方便，省去不少时间，我感觉质量比自己做的都好。

上图是滚筒式，打开直接就可以做。缺点是量太少，做几个就没了，并且价钱比下面方的要贵一些。



这种方形的，量比较大，只要用擀杖赶薄些就可以包了。



混合馅，炒熟的核桃，花生，白芝麻，炒面，还放一大勺鹅油。



压型后用擀面杖把四周赶薄即可包馅。





烤箱150-160摄氏度烤20分钟即可出炉。



香甜适口，吃一口，满嘴香飘飘。



自己插枝的红玫瑰开的热烈奔放~

谢谢看帖，玫瑰祝大家生活美满幸福！