



我是  
美食  
小达人

**开栏语:**民以食为天,随着人民生活水平的不断提高,如今人们不仅追求吃饱,更要吃得好,因此,很多市民便尝试自己制作各种各样的美食。本期开始,《魅力石湾》开设专门的栏目,为喜爱美食的你提供一个展示交流互动的平台。如果你爱吃、会制做美食,或者有擅长制作各类佳肴的亲朋好友,抑或是各种美食推荐,都可以联系我们,我们将免费为你刊载上述信息,并指派专人进行实地采访,将你“舌尖上的满足”和大家一起分享。

联系方式:1、关注“石湾公信”微信号,在后台和我们取得联系。

2、将相关资料发送到邮箱:3022533813@qq.com,或者添加QQ:3022533813。

3、将您的心得推荐邮寄到:石湾镇街道办事处530办公室《魅力石湾》编辑部。

# 美食达人 教你DIY牛轧糖

本期达人:古燕珍  
所在社区:鸿翔社区  
分享美食:牛轧糖

## 人物小故事

家住鸿翔社区的珍姐是一位地道的美食爱好者,她经常从各种渠道收集美食讯息并学以致用,不断深化。没事的时候,她就会上网查阅各种美食素材,并一边看一边学,在这个过程中,她不仅提升了自己的美食制作水平,也极大地丰富满足了家人及朋友的味蕾。珍姐还特别喜欢与他人分享,做好的美

食都要端给大家尝尝,听取大家的意见。同时她也非常愿意和大家交流美食心得,将自己的经验毫无保留地传授给大家。尤其是2016年她加入湖景家综的志愿者群,并成为美食小组负责人时,她的热情就更加高涨了,这不,本期她专门推荐了一款很多人都爱吃的牛轧糖,并演示了制作步骤,一起去看看吧。

## 牛轧糖制作

**材料:**棉花糖(原味)一包180克、全脂奶粉100克、花生肉220克(可为其他坚果)、黄油40克、芝麻40克、可可粉8克

**制作前步骤:**将各种食材根据规格称好重量,并逐一放到盘中备用,清洁好餐具,最好用木质锅铲。

### 制作步骤:



1.用小火将锅烧干,并加入黄油煮至融化。



2.将棉花糖倒入锅中,搅拌至半熔状态。



3.再将花生(或其他坚果)倒入锅中,与半融的棉花糖一起搅拌均匀。(过程中须多次搅拌,直到让糖均匀分布到坚果的间隙)



4.待搅拌完全均匀后(需要5-8分钟),再将其倒入带有油纸的方形盘中。

### 小提示:

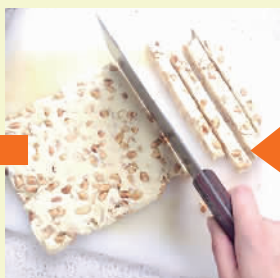
1、花生一定要选新鲜的以及没有坏掉或虫蛀的。

2、麦芽糖要选很浓不容易流动的那种,如果不容易倒出来,可以用微波炉叮20秒,就很容易倒出来了。

3、最好用电动搅拌机,手动的话,速度不够快,糖很快凝结,做起来十分费力。



8.再用糖纸包装与大家分享即可。



7.拿出已经硬化的糖果,根据爱好切块。



6.为碾压好的糖包上保鲜膜,放入冰箱冷藏30-60分钟,待糖变硬即可。



5.用擀面杖或手将其碾压均匀。(可以带上面点手套)。