

## 台湾种植蔓越莓台湾有种植蔓越莓的吗

蔓越莓生长在寒冷的北美湿地，全球产区不到4万英亩，仅限于美国北部的马萨诸塞、威斯康辛、新泽西、俄勒冈、华盛顿等五州，加拿大的魁北克、英属哥伦比亚二省，以及南美的智利。蔓越莓（Cranberry）、蓝莓和康科特葡萄是美国特产的三种水果。

## 蔓越莓粉是不是比蔓越莓干更营养？

各种蔓越莓产品对身体的好处都是一样的，所以你喜欢吃哪种就吃哪种吧！

## 如何制作蔓越莓酱，蔓越莓馅

1. 首先我们要制作蔓越莓馅，先准备好蔓越莓干80克、白糖15克、水150克。?2. 将以上材料混合放入料理机的干磨杯中。?3. 用料理机搅打15秒左右，成为蔓越莓果浆。?4. 将蔓越莓果浆倒入小奶锅中。?5. 保持小火，将果浆熬煮，期间要不停用小勺子搅拌，以免糊锅。?6. 持续搅拌大概5分钟左右，果浆会越来越浓稠，变成稠稠的果酱了。?7. 要尽量把水收干一些，以便保存。就这样，酸甜可口的蔓越莓果酱就做好了。?8. 准备好适量白豆沙。?9. 将蔓越莓酱和白豆沙以1：4的比例混合，用小勺子搅拌均匀即可。?10. 香甜美味，果香浓郁的蔓越莓馅就做好了！?没用完的馅可以装进密封盒，冷藏保存。望采纳，谢谢

## 如何制作蔓越莓酱，蔓越莓馅

1. 首先我们要制作蔓越莓馅，先准备好蔓越莓干80克、白糖15克、水150克。?2. 将以上材料混合放入料理机的干磨杯中。?3. 用料理机搅打15秒左右，成为蔓越莓果浆。?4. 将蔓越莓果浆倒入小奶锅中。?5. 保持小火，将果浆熬煮，期间要不停用小勺子搅拌，以免糊锅。?6. 持续搅拌大概5分钟左右，果浆会越来越浓稠，变成稠稠的果酱了。?7. 要尽量把水收干一些，以便保存。就这样，酸甜可口的蔓越莓果酱就做好了。?8. 准备好适量白豆沙。?9. 将蔓越莓酱和白豆沙以1：4的比例混合，用小勺子搅拌均匀即可。?10. 香甜美味，果香浓郁的蔓越莓馅就做好了！?没用完的馅可以装进密封盒，冷藏保存。望采纳，谢谢