

仿膳饽饽要怎么做？仿膳饽饽要哪些材料？如何做仿膳饽饽

原料：面粉150克，净虾肉150克，水发海参150克，冬笋25克，冬菇10克，猪肉末50克，奶汤1750克，精盐适量，料酒20克，酱油15克，香油15克，葱姜末5克，豆苗少许。做法：

仿膳的小吃有什么特色？

仿膳的小吃很有特色，著名的有肉末烧饼、豌豆糕、芸豆卷、栗子糕、豌豆黄、小窝窝头等。

豌豆黄甜中带香，细腻可口，绝不似大街上的甜得腻人；

芸豆卷是真正的入口即化；

肉末烧饼，烧饼用炭火细烤，外酥里软，肉末炒得香甜可口，吃时将烧饼切开，把里面的瓤掏出，夹入肉末食之；

小窝头玲珑精致，是玉米面用细箩筛过，加白糖、桂花精制，做成栗子大小，并不是像传说的那样用栗子面做的。

这些小吃用料考究、做工精细，就拿豌豆黄来说，当时一定要选用京东“四眼井”产的白豌豆，制作时需先将豌豆煮烂、晒干、磨成粉，再经箩筛过，还要经过炒泥、冷却、切块等多道工序，制成的豌豆黄颜色金黄，块形小巧，香甜细腻，入口即化。