

为什么麻团比油炸糕热量大_一个炸麻团有多少卡路里？ - 股识吧

一、麻圆和油条哪个热量高

只要是油炸的吃了都容易长胖

二、一个炸麻团有多少卡路里？

200卡路里

三、有谁知道一个油炸糕的具体热量呢？谢谢！

260大卡（100克）看看薄荷网里的很多东西的热量我都是在那上面看的

四、吃炸糕会发胖吗？

会，油炸的东西除了热量高，一般吃油炸的东西还会大量喝水和其他音量调和，会造成人体不容易代谢，会水肿发胖，另外油炸的食品还有一种会让人大量进食的念头。

五、油炸糖糕吃呢发胖吗

少吃一些一般不容易发胖，吃多了肯定会因为糖糕含糖量高，糕饼类又是富含碳水化合物的，这些东西在体内一定条件下都会转化为脂肪，还是容易胖的少吃。

六、一个炸麻团有多少卡路里？

200卡路里

七、你是专业的医生吗？馒头和稀饭，包子的热量具体是多少？麻团的高不？谢谢。

你可以去薄荷网看看，那里面的食物热量比较强全也比较权威网址*：[// *boohee/](http://*boohee/)
馒头：度量单位 热量(可食部分热量) 1个(小)馒头(20.0克) 44大卡
1个(大)馒头(120.0克) 265大卡 半个(大)馒头(60.0克) 133大卡 标准(100克) 221大卡
麻团热量：355大卡(100克) 稀饭的热量那得看你是用什么材料熬制的，白粥和小米粥或者咸稀饭的热量是不同的

八、油炸糕又叫麻团的制做方法？

原料配方 湿糯米面900克 发酵糯米面480克 豆馅300克 芝麻仁200克 糖腌桂花20克 红糖200克 饴糖300克 花生油1000克(炸成品实耗150克) 小苏打少许 制作方法
1.将湿糯米面与发酵糯米面放盆内，加入热水约450克，红糖、饴糖、糖腌桂花、小苏打等，拌和均匀，调成粉团。
2.把和好的粉团分成大块；
再搓条，揪剂子(每个重约90克)，按扁，包入15克豆馅，封口捏圆；
包好以后，表面粘匀芝麻仁(要先用开水焖过)，即成麻团生坯。
3.将锅内的油烧至八成热以上，然后降至六成热左右，放入麻团生坯，炸至外壳发挺、发硬；
离火降温炸(即余，如油温仍然高，还要注入一些凉油降温)，并不断翻动，防止粘连，直到余至麻团膨胀成为空壳球时，再移到火上，加大火力，稍炸片刻，至外壳硬脆，色泛金黄即可。
产品特点 焦脆，油甜，麻仁香浓。

九、油炸糕一个大概多少热量？

你好，具体我不太清楚，但是以我的经验应该是油炸热量高点。

参考文档

[下载：为什么麻团比油炸糕热量大.pdf](#)

[《涨停了的股票怎么买》](#)

[《用手机炒股下载什么软件好用》](#)

[《上市公司自然人股东什么意思》](#)

[《股票变黑是怎么回事啊详细介绍》](#)

[《湖南帝亿生物科技股份有限公司属什么行业》](#)

[下载：为什么麻团比油炸糕热量大.doc](#)

[更多关于《为什么麻团比油炸糕热量大》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/subject/57355329.html>