

# 大香煮蕉伊国语视频我来教你一招简单又

大香煮蕉伊国语视频，听起来就充满了异国情调和诱人的味道。今天，我要和大家分享的，就是一款简单又能让你的香蕉变得大口香脆的煮法。这不仅是一种烹饪技巧，更是一种跨越文化边界的情感交流。

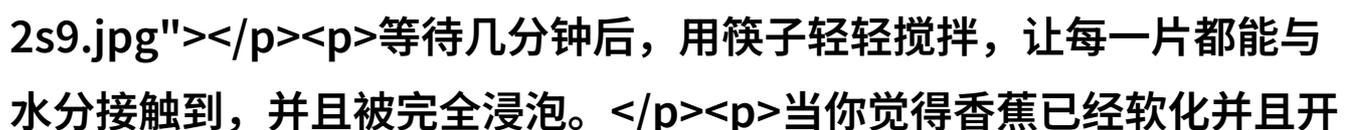
首先，我们需要准备一些新鲜的香蕉。我喜欢挑选颜色稍微有斑点的，这样的香蕉通常更甜、更有嚼劲。

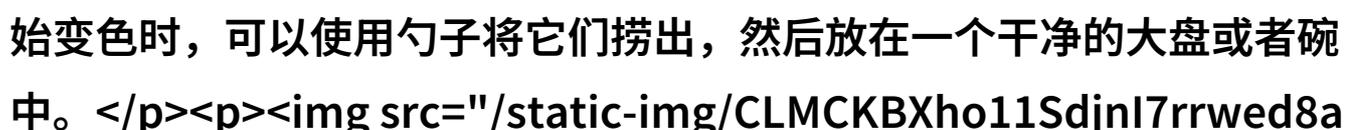
在家里，如果没有特别正宗的大香煮蕉伊国语视频来参考，不妨尝试一下以下步骤：准备好你的小锅或平底锅，将水倒入锅中，大约加热到沸腾状态。

将削好的香蕉片加入沸腾的水中，注意不要太多，以免在翻炒时难以均匀。

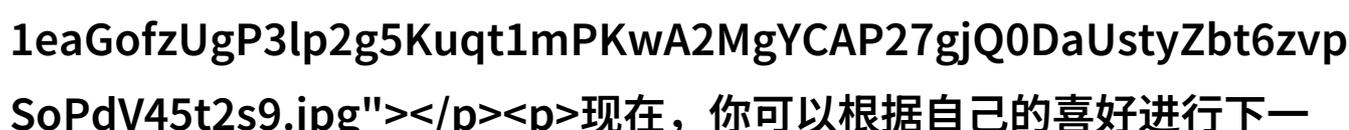
等待几分钟后，用筷子轻轻搅拌，让每一片都能与水分接触到，并且被完全浸泡。

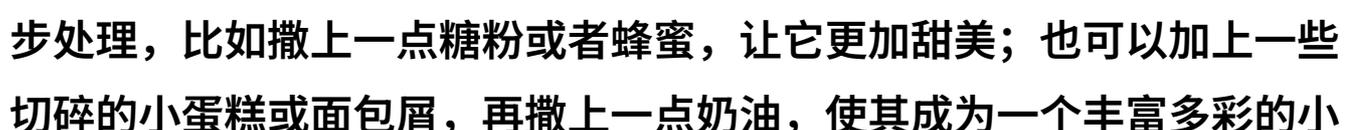
当你觉得香蕉已经软化并且开始变色时，可以使用勺子将它们捞出，然后放在一个干净的大盘或者碗中。

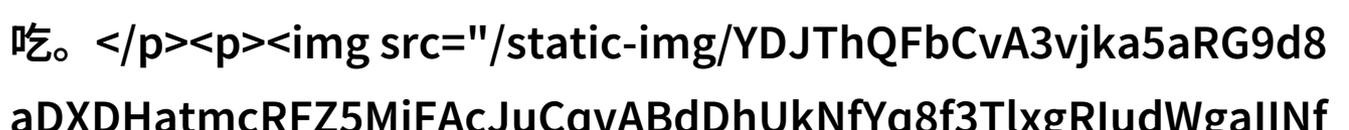
现在，你可以根据自己的喜好进行下一步处理，比如撒上一点糖粉或者蜂蜜，让它更加甜美；也可以加上一些切碎的小蛋糕或面包屑，再撒上一点奶油，使其成为一个丰富多彩的小吃。













z1eaGofzUgP3lp2g5Kuqt1mPKwA2MgYCAP27gjQ0DaUstyZbt6zvpSoPdV45t2s9.jpg"></p><p>这份大香煮蕉 伊国语视频中的秘密，就在于这一系列简单而细致的操作，它不仅能够保留原来的新鲜口感，还能增加额外的风味层次。尝过之后，你一定会觉得这个方法真是“操控”得恰到好处，每一次咬下去，都像是品尝到了异域风情一样。</p><p>最后，别忘了分享给你的朋友们，也许他们会因为这份独特的小吃而对你产生新的兴趣，而这些兴趣可能就是从一段看似普通却实则精妙无比的大香煮蕉伊国语视频开始滋生。</p><p></p><p><a href="/pdf/651157-大香煮蕉伊国语视频我来教你一招简单又美味的香蕉煮法.pdf" rel="alternate" download="651157-大香煮蕉伊国语视频我来教你一招简单又美味的香蕉煮法.pdf" target="\_blank">下载本文pdf文件</a></p>