

參. 自製漿糊~沖糊法

小麥澄粉做成的漿糊，常溫下可放置三天，放入冰箱約可保存 1~2 週。



1. 選用無筋小麥澄粉 1 小杯倒入小鍋中



2. 加入等量冷水攪拌



3. 沖入沸水並快速攪拌均勻



4. 待澄粉全部轉為透明黏稠狀即可



5. 放涼後用刮刀取出過篩



6. 將篩好的漿糊放入糊盆加水稀釋



7. 用糊刷將糊水攪拌均勻



8. 糊刷拿起時，糊水可以順利滴落即可