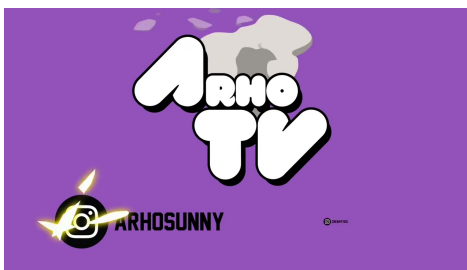


燕子生命：全球爆紅七彩蜂蜜果凍！ASMR HONEY JELLY！超治愈！做法超簡單！





帶給觀眾新玩意啊



所以今天我們要親手試造這個「蜜糖凍」



所以今天我們要親手試造這個「蜜糖凍」



好吃嗎?!

看人家拍就很好玩的,但究竟好不好吃呢



我看過一位青年吃這個會吃到吐



我看過一位青年吃這個會吃到吐



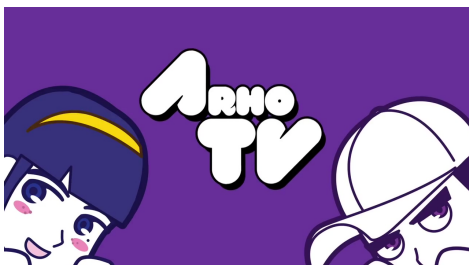
見到不少人在笑他



現在廢話少說了,立即做我們這個「蜜糖凍」了



現在廢話少說了,立即做我們這個「蜜糖凍」了



那麼做這個「蜜糖凍」究竟需要甚麼材料呢



材料有~ 材料有~



材料有~ 材料有~



沒錯了~就是這麼簡單



因為如果你想做「蜜糖果凍」



就只需要蜜糖不需要其他東西的



只需蜜糖

但如果你想做通透而又近似的樣子呢



但如果你想做通透而又近似的樣子呢



材料有~ 材料有~



砂糖+糖漿



那麼今次我們買了的是稀少糖



[比較健康的糖]

那麼今次我們買了的是稀少糖



不知道能不能做到呢! 所以就要測試一下



其實做法非常簡單的 其實你可以直接把這個蜂蜜放到冰箱



其實做法非常簡單的 其實你可以直接把這個蜂蜜放到冰箱



但我們要拍片時間緊迫



我在網上看過很多不同的外國教學



我在網上看過很多不同的外國教學



他們說要把蜂蜜的水份蒸發一點



蒸發水份

他們說要把蜂蜜的水份蒸發一點



然後取出一茶匙放到冰水裡



如果它凝固了那就可以放到冰箱2小時左右就會凝固了



如果它凝固了那就可以放到冰箱2小時左右就會凝固了



如果它凝固了那就可以放到冰箱2小時左右就會凝固了



透明的做法是2份砂糖再加半杯水 然後加一杯透明糖漿



透明的做法是2份砂糖再加半杯水 然後加一杯透明糖漿



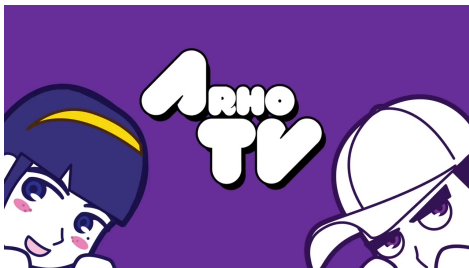
那就做出一個透明的「Honey Jelly」了



好吧 我們不多說了



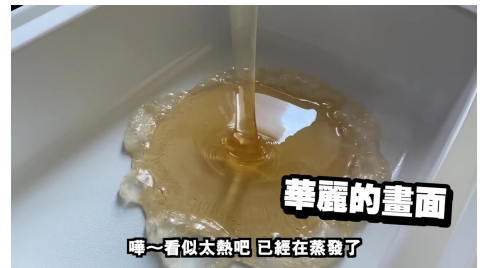
現在立即開始做我們這個「蜜糖凍」



做這個「蜜糖凍」當然需要一個煮食爐



有到我們的「Sun爐」出場





那麼我們今次再煮多點時間



然後看看能否成功凝固



然後看看能否成功凝固



不如我試試就這麼冷藏一試吧



啊~~~



這些蜜糖我們都會用完再當糖漿來用



不浪費!!

這些蜜糖我們都會用完再當糖漿來用



解凍後當作蜜糖來用也可以的



解凍後當作蜜糖來用也可以的



這些蜜糖已經倒滿了,然後我會放到冰箱冷藏



這些蜜糖已經倒滿了,然後我會放到冰箱冷藏



有沒有改善呢

這個應該可以啊



有沒有改善呢

這個應該可以啊



真的看似成功啊



好吧,把糖漿放涼後就可以倒進這個沒有標記的瓶子裡



好吧,把糖漿放涼後就可以倒進這個沒有標記的瓶子裡



那樣就會知道這是煮熟了的糖漿



究竟煮熟了好還是未煮熟的好,冷藏後就會知道了



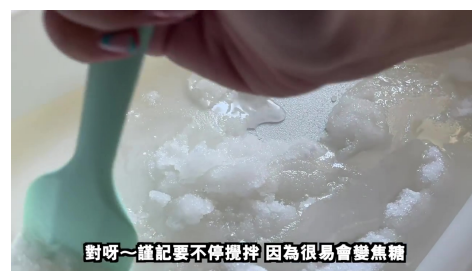
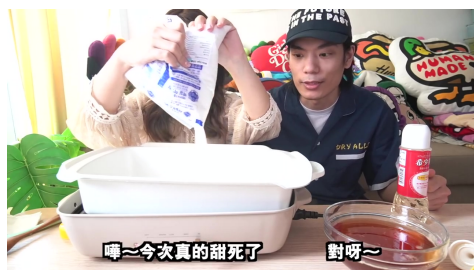
究竟煮熟了好還是未煮熟的好,冷藏後就會知道了



好了~這些糖漿就留為備用



好吧,現在我們要做另一樣東西





你放心 我一邊攪拌另一邊為你扶實



嘩~差不多了 差不多了x N



嘩~差不多了 差不多了x N



再多一點~多一點可以了



成功入樽

再多一點~多一點可以了



現在我拿去冷藏



好吧~這個已經夠熱了



接下來我們要把之前用剩的蜜糖加點紅色食用色素



接下來我們要把之前用剩的蜜糖加點紅色食用色素



接下來我們要把之前用剩的蜜糖加點紅色食用色素



讓它變成紅色的「蜜糖凍」



嘩~真的變成紅色了 真厲害



嘩~



然後就個紅色的也完成了



可以拿去冷藏了



好吧~現在我們要拿匙羹攪一點糖漿試試它能否凝固



好吧~現在我們要拿匙羹攪一點糖漿試試它能否凝固



好吧~現在我們要拿匙羹攪一點糖漿試試它能否凝固



來吧~

唔~你這個匙羹那麼漂亮的



來吧~

唔~你這個匙羹那麼漂亮的



這裡寫了甚麼啊?



這裡寫著「meatnpot arhoTV」



牛旨商店X arhoTV

牛旨x arhoTV? 沒錯了~



之前我們推出過檸檬茶蛋糕、年糕



之前我們推出過檸檬茶蛋糕、年糕



今次我們要做的另一樣東西了



就是與「牛旨商店」一起推出火鍋



泰巨大火鍋

我們將會推一個名為「泰巨大邊爐」



會是冬蔭功湯底的



冬蔭功湯底

除了冬蔭功湯外我們還會有巨大蟹棒



除了冬蔭功湯外我們還會有巨大蟹棒



巨大化食材

巨大魚丸、巨大豬肉丸



如果你買這個火鍋除了有這麼漂亮的匙羹外



如果你買這個火鍋除了有這麼漂亮的匙羹外



100%親自設計

還會有這麼漂亮的木盤



木盤除了可擺放食材去吃火鍋外



木盤除了可擺放食材去吃火鍋外



還可以盛手飾或者用來做裝飾也不差啊



還可以盛手飾或者用來做裝飾也不差啊



今次這個造形就是大家都知道泰國是一個滿天神佛的國家



今次這個造形就是大家都知道泰國是一個滿天神佛的國家



所以我們做出一個泰國滿天神佛的公仔



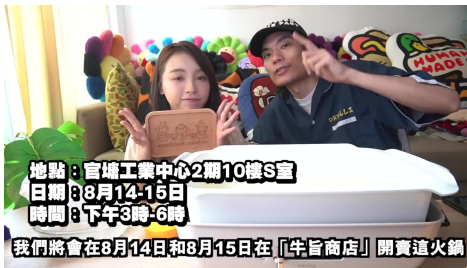
所以我們做出一個泰國滿天神佛的公仔



所以我們做出一個泰國滿天神佛的公仔

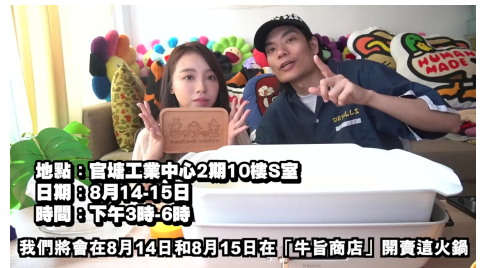


希望大家會喜歡



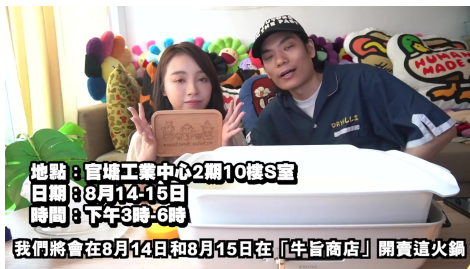
地點：官塘工業中心2期10樓S室
日期：8月14-15日
時間：下午3時-6時

我們將會在8月14日和8月15日在「牛旨商店」開賣這火鍋



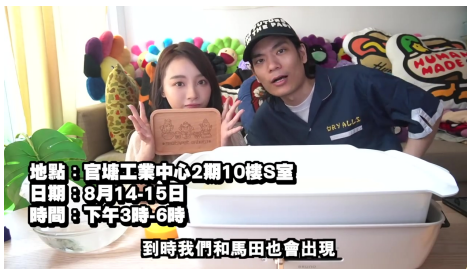
地點：官塘工業中心2期10樓S室
日期：8月14-15日
時間：下午3時-6時

我們將會在8月14日和8月15日在「牛旨商店」開賣這火鍋



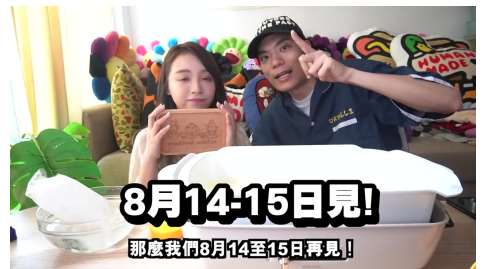
地點：官塘工業中心2期10樓S室
日期：8月14-15日
時間：下午3時-6時

我們將會在8月14日和8月15日在「牛旨商店」開賣這火鍋



地點：官塘工業中心2期10樓S室
日期：8月14-15日
時間：下午3時-6時

到時我們和馬田也會出現



8月14-15日見!

那麼我們8月14至15日再見!



接下來我們試試做紫色的果凍



接下來我們試試做紫色的果凍



這個是香茅精油 我們可以做出香茅味



這個是香茅精油 我們可以做出香茅味



這個是香茅精油 我們可以做出香茅味



色素太多了TVT

這個紫色做好了 雖然這個很深色 現在要拿去冷藏



色素太多了TVT

這個紫色做好了 雖然這個很深色 現在要拿去冷藏



接下來是甚麼顏色啊? 綠色



嘩~



這個才像樣啊



嘩~很美啊



大回復藥

今次這個像補血用的飲品









連續成功!

這個黑色會帶點紫色的 大家看不看見



這個黑色會帶點紫色的 大家看不看見



初戀紫!

大家看這紫色真的很美 很迷人的



很香的香芋味



我陪你吃下去



不要多手加其他口味了



不要多手加其他口味了



很難吃啊 這隻香芋味



然後再試其他顏色的



啱~很美啊

你這麼厲害的



啱~很美啊

你這麼厲害的



很美的綠色



啱~擠到出來了紅色的



ASMR



ASMR



ASMR



ASMR



ASMR



ASMR



ASMR



很像鬼口水



吃吧 不要玩食物 這樣會被罵的



你不覺得很甜嗎?



很甜啊 我已經推不住了



這個留下來下次做其他料理吧



如果想嘗試可以試試的



如果想嘗試可以試試的



但不要像我們那樣做那麼多了



煮了的會比較好吃



因為煮了會比較硬那樣就可以慢慢享受這種形狀



因為煮了會比較硬那樣就可以慢慢享受這種形狀



[蜂蜜比較硬身]

就像這個我們說了那麼久它仍能保持著



完了可以真的當作麥芽糖用來塗餅乾塗麵包也可以



完了可以真的當作麥芽糖用來塗餅乾塗麵包也可以



完了可以真的當作麥芽糖用來塗餅乾塗麵包也可以



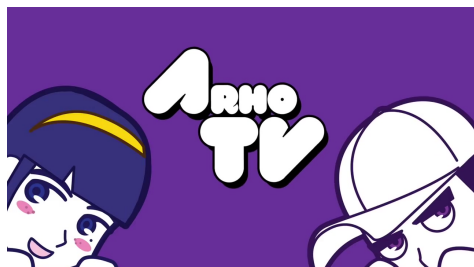
是一個幾好玩的料理



是一個幾好玩的料理



所以也明白為甚麼世界上有那麼多人玩這個





嘩~



這些瓶在一般家居雜貨店也能買到 很便宜的



這些瓶在一般家居雜貨店也能買到 很便宜的



只是10元一個



但如果你仍是找不到的話



外國人會用一些很細小的蒸餾水瓶



你用這些大的也可以



但冷藏時要倒轉



[記得必須放涼才入樽]

那就可以擠出來了



我們為了拍片的觀感所以買了一套一樣的瓶子



我們為了拍片的觀感所以買了一套一樣的瓶子



你可以在蒸餾水瓶裡擠出來



瓶口細一點感覺會更治愈



瓶口細一點感覺會更治愈



有很多種不同的方法做出來的



大家可以研究怎樣做試著做



其實我很高興啊 因為網上見到很多人會失敗的



其實我很高興啊 因為網上見到很多人會失敗的



但我們做出來又美觀又成功 太好了



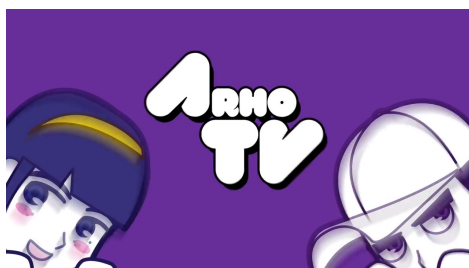
不錯啊 真的厲害



那麼要記得要鋪布



因為真的很黏的 沒錯啊~現在我滿手也很黏



好吧 今天我們非常成功做出這個外國很流行的「蜜糖凍」



好吧 今天我們非常成功做出這個外國很流行的「蜜糖凍」



100%大成功!

好吧 今天我們非常成功做出這個外國很流行的「蜜糖凍」



那麼你們記得快點傳給朋友看了



讓他們知道有這麼新奇的料理



還有大家一起做吧 到時全街都做



還有大家一起做吧 到時全街都做



可能到時在街上見到大家不停地擠



「哪~很有趣啊」、「很好吃啊」就這樣



做了出來記得在IG Story標記我們



不過千萬別吃得那麼多 不然會對身體不好



不要吃太多!

不過千萬別吃得那麼多 不然會對身體不好



還有吃完記得要刷牙啊 不然就糟了



還有吃完記得要刷牙啊 不然就糟了



f ARHDTV @ ARHOSUNNY
f CREAMYYICK @ CREAMYYICK

好!今天的影片到這裡結束!



f ARHDTV @ ARHOSUNNY
f CREAMYYICK @ CREAMYYICK

然後分享出去 告訴你的朋友們



哪~原來外國現在流行這種「Honey Jelly」



f ARHDTV @ ARHOSUNNY
f CREAMYYICK @ CREAMYYICK

哪~原來外國現在流行這種「Honey Jelly」



f ARHDTV @ ARHOSUNNY
f CREAMYYICK @ CREAMYYICK

做出來味道又甜樣子又有趣

