

# 涓 拘灤兼姤缃 - 涓 淢鏃口溳鏃伴柵鏃朵璫 - 鏂施儿棉錦疼汉紺惧施浜ゆ侯 鮮虾青瓜烙

美食

浣漏

鑾賤轔浜庸細2007/08/16 11:41

操 作： 黄瓜切丝，加生粉、鱼露、盐、鸡精、糖拌匀，使黄瓜裹匀成糊。

锅内留1.5到2千克油，油温烧至八 成热时入黄瓜糊，固定成形后取出，沥干。

锅内留少许油，放入成型的黄瓜糊。中火慢慢煎烙，翻转至两面烙至金黄出锅。

将烙好的黄瓜糊切成三角状盛盘，搭配加少许醋的蒜泥食用。