

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汶 紺 愼 施 浜 ゆ 侯 鮮 蝦 青 瓜 烙

美食

浣滑

鎏 賤 戩 浜 庸 緇 2007/08/16 11:41

操 作： 黃瓜切絲，加生粉、魚露、鹽、雞精、糖拌勻，使黃瓜裹勻成糊。

鍋內留1.5到2千克油，油溫燒至八 成熱時入黃瓜糊，固定成形後取出，瀝干。

鍋內留少許油，放入成型的黃瓜糊。中火慢慢煎烙，翻轉至兩面烙至金黃出鍋。

將烙好的黃瓜糊切成三角狀盛盤，搭配加少許醋的蒜泥食用。