

滑 构藻兼垢缙 - 滑 沫鏹工逢鏹伴掬鏹朵龔 - 鏹儿棉錦疼汉绀惧施浜ゆ候 锅贴煎虾

美食

浣淖

鏹賤龔浜庸細2007/11/05 17:03

食材：鲜虾、切片面包、鸡蛋、葱

调料：植物油、盐、鸡精、黑胡椒粉、淀粉、面粉

做法：1、把鲜虾洗净剥壳，留头尾，用牙签剔除背部沙筋[`FONT="宋体,"`] [`/font`]

2、虾用蛋清充分腌制15分钟后再用盐、鸡精、黑胡椒粉腌制20分钟以上

3、鸡蛋打至起泡，与盐、淀粉、面粉、鸡精混合后成酱汁备用

4、切片面包去外边一切二，腌制好的虾开边切后放到切片面包上

5、将调好的酱汁3倒在虾身上，并使之粘牢，然后在虾上摆些葱

7、开微火，油锅每次用少许，先炸虾面，慢慢炸至变红，然后反过来炸，直到金黄为止

8、逐一炸好后装盘即可