

分享食譜：酥炸龍珠(花枝,軟絲,中卷亦可)

材料:

- 1.龍珠 1 斤。
- 2.老薑切末 10 錢。
- 3.蒜苗切末 15 錢。
- 4.米酒 2 大匙。
- 5.紅麴豆腐乳半塊。
- 6.白胡椒 1 匙。
- 7.味醂 1 大匙。
- 8.蔥 4 支-切絲。

作法

- 1.將材料 1~7 一起醃製(須要將材料充分揉搓按摩至入味並產生黏性)。
- 2.將表面以手輕輕壓平壓實,鋪上一層保鮮膜置入冰箱冷藏 24 小時。
- 3.如多量製作可以分包置入冷凍,可長期保存。
- 4.料理時,將醃料以清水洗淨瀝乾後直接起油鍋大火炸至表面金黃色即可起鍋。
- 5.將蔥絲入鍋炸至變黃即撈起鋪在上面搭配一起吃。
- 6.佐以悠勝地“**極品椒鹽**”美味加乘，酥脆鮮美風味在舌尖瞬間迸發。

