

大廚師: 捷穎
日期:Feb.24 2007

藕餅

材料:

1. 新鮮塘藕,兩節生的一段,選白淨,粗壯的為佳
2. 豬絞肉 0.5lb
3. 生粉(太白粉)
4. 生抽
5. 料酒

做法:

1. 將塘藕洗淨去節,沖清內孔用刨絲器刨絲
2. 將絞肉用生抽和料酒拌勻後再加入藕絲一起攪拌,攪勻後加入生粉再拌勻,如果想口感鬆一點可加少許蘇打粉
3. 用湯匙挖取餡料,放在手掌,兩手交替輕拋成肉圓般的小團,成藕餅丸子
4. 平底鍋放點油,等油熱後改中火,放入丸子煎炸,底面煎半分鐘後再穿翻面,用鍋鏟輕壓成餅形,再反覆在中火油鍋煎到兩面成金黃色即可!