

4. 20 大廚師 - Angry Kitty Square 憤怒凱蒂貓 (香酥泡菜米飯糰)

材料：

煮剩的 隔夜飯

1 匙 沙拉油

一匙 芝麻油

1杯 韓式泡菜 切絲

1/2杯 九層塔 切末

1/2 培根丁

泰式小辣椒 切末

(依照個人喜好 吃辣程度 增加)

一杯 麵粉

蛋汁

麵包粉

1 公升 沙拉油

鹽調味

黑胡椒

做法：

- 預熱炒鍋
- 炒香培根 炒出本身的油質之後 放入 隔夜飯, 大火 炒開米飯, 加入小辣椒末, 炒出香味 在加入 韓式泡菜及 九層塔
- 加入 鹽和胡椒 調味.趁 溫熱 把飯 捏成 小乒乓球 形狀 或是 方塊 形狀
- 滾入 麵粉, 蛋汁, 和 麵包粉 之後 拿去 油炸
- 油預熱 350 -375 F 度

炸至 金黃色 至可 .