

蔬菜海鲜饼专用天妇罗粉

产品名称	蔬菜海鲜饼专用天妇罗粉
公司名称	青岛丰汇食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青岛市黄岛区大珠山中路北端西侧（现金海路1099号）
联系电话	86-053281162798 18765927000

产品详情

日式天妇罗

材料

新鲜香菇2朵，茄子1/2条，青椒1/2个，红萝卜片5片，牛蒡5片，天妇罗粉，水，酱油1/2杯，白萝卜泥1/3杯

做法

- 1.)茄子、红萝卜、青椒、牛蒡洗净切片。
- 2.)香菇洗净去蒂，菇伞表面用刀划上十字纹。
- 3.)将天妇罗粉和水混合调匀即为面衣。
- 4.)将准备好的蔬菜均匀裹上面衣。
- 5.)将蔬菜放入油锅，以150 油温油炸至外表酥脆呈金黄色，即可捞起沥干油份装入盘中。
- 6.)白萝卜洗净后磨成泥，将调味料混合调匀即为沾料搭配食用。