

越南特级春卷皮 米纸 炸春卷皮300克

产品名称	越南特级春卷皮 米纸 炸春卷皮300克
公司名称	东兴叶子特产店
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:safoco 是否进口:是 有无中文标签:无
公司地址	广西东兴市教育西路44号
联系电话	86 0770 7681884

产品详情

【品名】越南safoco春卷皮

【配料】优质米浆、马铃薯淀粉、食用盐

【规格】直径22cm

【规格】300克约33张

【食用方法】

- 1.将春卷皮包馅后放油锅里炸熟。
- 2.将春卷皮喷上适量开水变软些包菜、肉等吃凉春卷

【做法一】

炸春卷是最受越南人欢迎的一道菜，和中国的春卷做法不同，味道也有很大差别。越南的春卷皮用糯米做成，薄如蝉翼，洁白透明。将春卷皮裹在由豆芽、粉丝、鱿鱼丝，虾仁、葱段等做成的馅外面，放入油锅中炸至酥黄。吃时，用玻璃生菜裹上春卷，蘸以鱼露、酸醋、辣椒等佐料，酥脆不腻，十分可口。

- 1.准备春卷馅：将猪肉或牛肉剁成末、豆芽切碎、胡萝卜节成丝、发好的虾米切碎，加点盐，然后拌在一起，干的话可以放点凉开水。可以加几个鸡蛋一块拌。
- 2.春卷皮摆在盘子里，然后准备一小碗凉开水或者是一小碗啤酒待用。（如果是用凉开水沾湿的话包好

的春卷下锅时油会飞溅哦，啤酒沾湿可以防止油溅起，而且油炸后的春卷金黄香脆哦。)

3.将一张春卷皮平铺在一个小盘子里然后放适量春卷馅，然后卷起，需要把两个角往里折，但春卷皮易碎，所以需要在折的地方抹点凉水，折成卷后一个个齐放在盘子里待用,卷到最后时可以沾点水在春卷皮上将接搭汇处粘起。

4.将食用油放在平底锅里，淹起1厘米油足矣，将油烧至9成热便可放入卷好的春卷，炸的时候需要不时为春卷翻面，两只春卷不要紧贴在一起。

5.春卷各个面翻黄时既熟，熟的要点是需要不断为春卷翻面。

6.沾水的制作：越南人喜欢用鱼露、醋、大蒜、新鲜青柠檬挤出的汁混在一起做成蘸水。

【做法二】

1.将春卷皮放凉水里浸半分钟，感觉皮子软了就马上拿出来。

2.把已浸软了的春卷皮摊开铺平在砧板上，上面放上生菜、虾仁、薄荷叶、黄瓜丝等等。

3.把这些材料放好后，就开始卷吧~

4.卷好了就直接可以吃了，蘸点越南鱼露或是辣椒酱，非常清爽可口

"【供应】越南特级春卷皮 米纸 炸春卷皮300克"的原料与配料为淀粉，生产日期是不断更新，有无中文标签为无，储藏方法是阴凉干燥处，粉丝粉皮为春卷皮，净含量（规格）是300（g），是否进口为是，原产地是越南，特产为是，商品条形码是8934678040032，产品标准号为123456789，卫生许可证是123456789，生产厂家为越南河内，保质期是365（天），品牌为Safoco，售卖方式是包装