

正宗章鱼小丸子做法

产品名称	正宗章鱼小丸子做法
公司名称	宁波市海曙春江花月食品技术服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	海曙区顺德路136弄58号<17-31><17-33>
联系电话	0574-87486276

产品详情

真正美味的章鱼小丸子具有外皮焦脆、内皮鲜嫩、酱汁可口、章鱼鲜美有嚼劲的特点。要想做出正宗的章鱼小丸子，做法是非常重要的，下面春江花月谈一下正宗章鱼小丸子做法。

1. 加热铁锅，在铁锅中加入适量的花生油，并将油涂抹在锅底周边，使制作时不易粘锅。
2. 继续加热花生油至7成热（约120-130℃）转为小火，在锅中加入约1汤匙挂糊。
3. 在挂糊的中心位置放入1粒章鱼段和适量的包菜丁、洋葱丁。
4. 稍事煎炸，见挂糊周边凝固时即可再次加入1.5汤匙的挂糊，使其能基本覆盖住包菜丁和洋葱丁。
5. 再次稍事煎炸后即可用锅铲将挂糊整个翻转并煎炸至成型，过程与煎鸡蛋有点相似。
6. 将煎炸成型的挂糊用铲子搁起，在锅中再次加入适量花生油，用大火加热至9成热（约180-200℃）。
7. 再次放入成型的挂糊反复煎炸至略焦即外观金黄、宗红色相间即可出锅。
8. 涂抹章鱼烧酱，挤上沙拉酱，再放上一些木鱼花片即可趁热品尝。

章鱼小丸子做法<http://www.chunjianghuayue.com/>