

长沙锅巴土豆培训 正宗锅巴土豆培训

产品名称	长沙锅巴土豆培训 正宗锅巴土豆培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙锅巴土豆培训 正宗锅巴土豆培训

锅巴土豆详情介绍

锅巴土豆是由土豆等主要食材做成的一道菜品，也是推车小吃经典项目。锅巴土豆(3种味型,孜然味,五香味,酸菜味)

1、土豆选淀粉含量高的，煎出来才会外脆内软，口感也更好。2、蒸土豆时盖上保鲜膜能防止水蒸汽进入土豆，否则水份太多，煎起来会油花四溅，比较危险。3、在煎土豆的时候要有耐心，尽量把每一面都煎脆，想要它好吃，就不能偷懒哦~4、小辣椒与葱花在装盘时撒在表面就好，小辣椒比较辣，不能吃辣的可以不放。