

安徽合肥小吃脆皮玉米培训学习到徽湘情缘

产品名称	安徽合肥小吃脆皮玉米培训学习到徽湘情缘
公司名称	安徽新一东一方餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	电话:15665404444 适合年龄:18岁以上 学时:8小时
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢317室
联系电话	15665404444

产品详情

合肥脆皮玉米做法培训学习到徽湘情缘

脆皮玉米是一种2014年兴起的食物，发源于台湾，传入中原，采用中原地区所独有的脆甜玉米改良制作。主要食材是初秋新鲜玉米和新鲜的鸡蛋液，脆皮玉米口感脆嫩，同时又拥有独特的香甜，是一种火爆的街边小吃。脆皮玉米拥有芝士、甘梅、巧克力、沙拉、海苔等十几种口味。

做法一

食材准备

主料：甜玉米、芝士、玉米淀粉

辅料：油适量、浆粉适量、鸡蛋1个

制作步骤

- 1.甜玉米洗净控干水，煮熟。
- 2.让浆粉裹匀每个玉米。
- 3.加进一些鸡蛋液拌匀。
- 4.使每个玉米粒都蘸上鸡蛋液。
- 5.在上面再撒上一层玉米淀粉，拌匀。

6.锅内倒多些油，油温在200度热时，下玉米炸3分钟左右，至玉米外酥内熟时捞起，吃的时候在上面撒些调味料。

脆皮玉米在制作时注意油温热时下玉米，不要炸时间太长，否则玉米就不脆嫩了。