

大廚師:Bonnie
日期:Oct.6,2007

油墩子(上海傳統點心)

材料:

1. 白蘿蔔一大條(考究點的可放蝦,火腿末)
2. 麵粉

工具:

油墩子模子(也可自製)-將小型罐頭洗淨,找根鐵絲做把手

配料:

蔥花,油,鹽,水

做法:

1. 白蘿蔔切細絲(用刨的也可),加鹽靜置 1 小時出水
2. 捏去水份,加蔥花及少許食用油拌勻
3. All purpose 麵粉加少許鹽,加水調成稀薄面糊(可加一點 baking powder)
4. 炸鍋裡放大量油,燒熱過程中,將做油墩子的模子浸入過油
5. 將模子取出,在底部加一勺麵粉糊,晃動模子使其均勻覆蓋
6. 在模子內填入蘿蔔絲,適當壓緊
7. 在蘿蔔絲上澆 1~2 勺麵粉糊,使其完全被覆蓋
8. 模子進炸鍋油炸 4~5 分鐘,確保蘿蔔絲熟透後輕敲模子油墩子脫落出來,炸至油墩子浮上油面即可