

大廚師:Julie 陳太太
日期:Sept.1,2007

台灣小吃--雞捲

材料:(可做 10 條以上)

1. 豬絞肉 2lbs
2. 魚漿 1lb
3. 洋蔥-3 顆
4. 紅蘿蔔 2 條
5. 腐皮—剪成約 6”10”大小
6. 麵糊水
7. 香菜

調味料:

糖 2tbsp,米酒,黑胡椒,醬油,小麻油

做法:

1. 洋蔥切小丁,紅蘿蔔切細絲再切成二段,將洋蔥及紅蘿蔔用鹽巴醃軟(約 2 小時)後去汁備用
2. 將上述醃過的洋蔥丁,紅蘿蔔絲與絞肉,魚漿放入容器中加上調味料拌勻
3. 將剪好的腐皮平舖,以做壽司的方法將拌好的肉漿舖在腐皮上,捲成條狀,接口處以麵糊粘合
4. 熱油鍋,油量以可蓋住雞捲即可,放的方法將封口朝下用中火炸(若用大火會外焦內不熟),至一面金黃(約 6 分鐘)再換面續炸(約 4 分鐘)
5. 炸好後取出,放 5 分鐘再切,否則會散開
6. 配以香菜裝飾上桌
7. 將雞腿取出切成圓片,放入盤中
8. 將小黃瓜也切成圓片,放在雞肉捲上,插上牙籤,方便食用

***若一次吃不完,可做完做法 3 即將雞捲放入冰箱冷凍,或先用電鍋蒸熟再冷凍

***沾醬可用蕃茄醬+醬油膏+糖+冷開水來調製,或直接沾甜辣醬