

6.22.2013 大廚師 - 拔絲山藥

材料：

山藥 500g
食用油大量
冰糖 100g
白芝麻 5g
桂花 2 g
生粉少量

做法：

1. 山藥去皮切滾刀塊。（最好帶一次性手套，防止粘液刺激皮膚過敏）。
2. 用清水泡洗山藥塊，瀝乾水分。拍上少許生粉。
3. 鍋置火上加適量油燒至 7 成熱，逐一下入山藥塊，炸至脆硬時撈起瀝油。（喜歡面口的可複炸至金黃色撈出）。
4. 盤內抹少油防粘
5. 另起鍋加入植物油、冰糖，比例為 1:3。小火不停的攪動。待糖溶解，繼續攪拌。待糖漿變稀，色澤淡黃。（千萬不能溫度高了，就功虧一簣了糖就會變苦成焦糖了）
6. 迅速放入炸好的山藥塊。關火翻炒均勻即可
準備一碗涼水蘸水食用。