

炸豆腐條

炸豆腐條 (*'▽'*)

炸豆腐條是台灣非常受歡迎的小吃之一，深受大眾喜愛。❤

炸豆腐條的製作過程簡單易學，只需幾分鐘即可享用。

炸豆腐條的口味香酥可口，是消暑解渴的好選擇。



材料

豆腐100g (1/2~1塊)

(A) 麵粉20g

(A) 雞蛋2顆

(A) 鹽1茶匙

(A) 胡椒粉1茶匙

製作

1. 將豆腐切成約3cm長的條狀。

2. 將麵粉、雞蛋、鹽和胡椒粉攪拌均勻，調成糊狀。

3. 將豆腐條裹上麵糊。

4. 將裹好麵糊的豆腐條放入熱油中炸至金黃色。

5. 炸好的豆腐條撈出，瀝乾油分，即可享用。

6. 炸豆腐條A的製作過程簡單易學。

7. 炸豆腐條的製作時間約10分鐘，材料簡單易得。

