

炸肉卷

炸肉卷是一道非常受欢迎的台湾小吃，它是由猪肉、洋葱、胡萝卜、青椒等食材，裹上地瓜粉或太白粉，油炸而成。这道菜口感酥脆，肉质鲜嫩，是夜市和路边摊的热门选择。炸肉卷的制作过程简单，但需要掌握好火候和油温，才能达到最佳的口感。



炸肉卷 炸肉卷



猪肉 (五花肉) 300g (14片)

洋葱 1个

胡萝卜 14片

青椒 7片

地瓜粉 8片 (每片30-35g)

A 调味料

A 调味料 1包

A



