

## 炸鱼薯条



### 原料

- 主料:龙利鱼柳、3/8<sup>°</sup> 8028冷冻薯条
- 辅料:天妇罗炸粉、意式肉酱

### 步骤

- 1、龙利鱼解冻吸水腌制
- 2、天妇罗粉加水调制成炸糊
- 3、炸炉预热190度4、龙利鱼腌制过后放入炸糊使鱼身均匀沾满炸糊放入预热后的炸锅炸制4分钟成熟即可
- 5、3/8<sup>°</sup> 8028冷冻薯条放入预热后的炸炉炸至3分30秒
- 6、肉酱提前预热
- 7、装盘装饰即可

