

薯香海鲜卷



原料

- 主料: 1/4^寸 皇冠裹粉冷冻薯条
- 辅料: 麻辣小龙虾、混合沙拉菜
- 调料: 烘焙芝麻沙拉汁

步骤

- 1、麻辣小龙虾(工厂成品)加热准备好
- 2、沙拉菜冰水浸泡后甩水
- 3、电子炸炉液态油预热至190度下入350克1/4^寸 皇冠裹粉冷冻薯条炸至3分15秒
- 4、准备锥形圆筒底部放什锦沙拉菜然后放入薯条最后上面放置6只小龙虾装饰,淋一部分小龙虾汁水,配烘焙芝麻沙拉汁

