

Fried Radish cake

炸油池

材料： 10 兩蘿蔔

1 隻雞蛋

2 杯清水

80 克粟粉

320 克麵粉

2 茶匙發粉

2 條蔥(切粒)

1 兩蝦米(剁碎)

調味料： 1/4 杯油

1 茶匙鹽

1 茶匙糖

1 茶匙雞粉

胡椒粉少許

做法： (1) 將蘿蔔去皮切幼絲，加入調味料拌勻，醃至軟身待用。

(2) 將麵粉，粟粉及發粉同篩勻。

(3) 雞蛋打勻，將水份加入篩勻的粉內，分三次加入，每加入一次必須打勻，最後加油拌勻。

(4) 將醃好之蘿蔔絲，蝦米和蔥等加入攪勻備用。

(5) 燒滾油，將長柄油堤放入浸熱，取出後加入蘿蔔絲粉漿(約八成滿便可)，將長柄油堤放回油鍋內炸片刻，待粉漿定型後，將油堤取出，繼續炸至金黃色及熟即成。

備註： (1) 攪粉漿時，要打勻不起粒，這樣做出來的餅才夠滑口。

