

炸芋頭

材料:

| | | | |
|-----|-----|----|--------------|
| 芋頭 | 1 | 公斤 | |
| 大腐皮 | 1 | 包 | 對折後約 50 公分 |
| 糯米粉 | 2 | 湯匙 | 先用少許熱水混合 |
| 胡椒粉 | 1 | 茶匙 | 約略 |
| 白糖 | 2 | 茶匙 | 加糖可使芋頭炸的顏色好看 |
| 鹽 | 1 | 茶匙 | 約略 |
| 香菇精 | 2 | 茶匙 | 約略 |
| 生粉 | 1/2 | 小碗 | 約略 |
| 麵粉 | 1/2 | 小碗 | 加少許水調成稠狀 |

做法:

- 1) 先蒸芋頭，然後搓碎，加糯米粉混合，加鹽、糖、香菇精、胡椒粉混合(待用)。
- 2) 腐皮先擦乾淨，剪成四方形。
- 3) 把芋頭揉成一條，放在腐皮上，然後平舖在腐皮上，把腐皮捲上，用調好的麵粉封口。
- 5) 放入冰箱約 10 分鐘
- 6) 取出冰過的芋頭卷切片，抹上生粉，然後用中火炸成金黃色。