

## 牛肉裹薯条



120g 牛肉糜

2个 鸡蛋

适量 爱味客超脆薯条

适量 盐，胡椒和淀粉

适量 混合生菜和卡真粉

### 牛肉裹薯条

1. 在牛肉糜中加入盐，胡椒，淀粉和鸡蛋，顺时针搅拌至肉糜有粘性
2. 用牛肉糜包裹薯条中间一段肉脆成椭圆形
3. 放入180°的油温中炸制3分钟后即可出锅
4. 生菜铺在盘子上再放上炸好的牛肉裹薯条，撒上卡真粉即可

#### 小贴士

以超脆薯条的脆作为卖点模仿骨头，有趣的造型和不错的口味适用于高档餐厅的餐前小吃。



分享马铃薯的美味