

标题: 灯影苕片的做法

子标题: 川菜

作者: 超级奶爸

日期: 07月07日

网址: <http://www.chisha.net.cn/modules/article/view.article.php/c2/10397>

摘要: 选用红心苕洗净,切成7厘米长、5厘米宽的长方形,再用刀切成1毫米厚的片,放入明矾水中浸漂20分钟,捞出,再放入盐水中,浸渍30分钟,捞出,晾干水分。

【菜名】 灯影苕片

【菜系】 川菜菜谱

【主料】 根茎

【做法】 炸

【味型】 酥脆

【成菜】 热菜

【来源】 中国名菜

主料辅料

红心苕3克,明矾2克,精盐2克,味精1克,白糖2克,红油40克,菜油60克

烹制方法

- 1、选用红心苕洗净,切成7厘米长、5厘米宽的长方形,再用刀切成1毫米厚的片,放入明矾水中浸漂20分钟,捞出,再放入盐水中,浸渍30分钟,捞出,晾干水分。
- 2、炒锅置旺火上,下菜油烧至六成热,将红苕片下油锅炸至棕红色,水分干时,捞出,沥干油,盛入盘中。
- 3、取碗一个,放入红油、精盐、味精、白糖兑成汁,浇在盘内的红苕片上,即可供食。

工艺关键

- 1、明矾水的兑法:750克,水加矾25克,精盐25克,。盐水兑法,750克水中加精盐10克,。
- 2、炸红苕片时要炸干水份切不可炸焦。
- 3、忌用酱油拌食。

风味特点

- 1、色泽金红，酥脆爽口，咸鲜微辣，略带回甜。
- 2、此菜因苕片炸后薄而透明，对灯而照，灯影隐隐可见，故而得名。