



烧烤坚果薯角

操作方法

在碗中將烟熏液、盐、胡椒和蛋白搅拌混合。將薯角浸泡在蛋白混合物中约 5 分钟时间。混合面粉和坚果，并均匀地包裹于薯角表面。用 175°C (350°F) 將薯角炸至金黄。

2 份(每份 4 块薯角)

原料

1 茶匙液烟熏制香料
适量食盐和现磨胡椒粉
5 份蛋清
8 块美式 10 切 薯角(产品代码 X9120)，解冻
半杯面粉
半杯碎核桃