



## 德州熏肉配车达干酪薯条

### 操作方法

将薯条油炸 (350-360°F/175-180°C) 3 至 3 1/2 分钟, 直至薯条变成金黄色且表皮酥脆。将热腾腾的薯条盛放在篮中。配以奶酪和熏肉。以酸奶油和葱加以装饰。如有需要还可装饰以墨西哥辣椒。立即奉客。

1 份

### 原料

454 克蓝威特选 3/8" 薯条 (3/8" 薯条 A66)\*

57 克车达奶酪, 切丝

2 条熏肉, 切丁并煮熟

85 克酸奶油

葱, 切碎(用于点缀)

墨西哥辣椒(用于点缀)

\*或其它蓝威斯顿薯条。