

陕西菜经典菜肴介绍 08：炸春椿鱼



炸香椿鱼是陕西特色名菜。炸香椿鱼是将香椿洗净后，加入食盐腌制几分后倒出水分，往碗里倒入面粉，鸡蛋液，清水搅拌成分面糊，然后将香椿放入面糊里，均匀的裹上面糊后，放入油锅里炸至金黄后捞出来控油，撒上椒盐就可以食用了。炸香椿鱼的口感：外脆里软，咸香可口，很好吃。