

甘肃菜经典菜肴介绍 02：炸羊尾



炸羊尾其实是用蛋白、豆沙、水团粉、面粉制成的酥香可口的主食。

色泽金黄，形状美观，营养丰富。制作过程并不难，将蛋白打成泡状，加入团粉、面粉搅匀。豆沙用手团成樱桃大小的坯，用小勺将豆沙团裹上蛋泡糊，入锅炸成金黄色取出即可。