

甘肃菜经典菜肴介绍 09：拔丝洋芋



拔丝洋芋是当地地方菜，用洋芋作原料，夏天也有用白兰瓜作原料，制成拔丝白兰瓜。

洋芋洗净削皮，切成滚刀块或菱形块，分两次放入油锅中炸熟呈金黄色。这时只见洋芋色泽明亮，用筷子夹时，银丝飞舞，香甜可口。