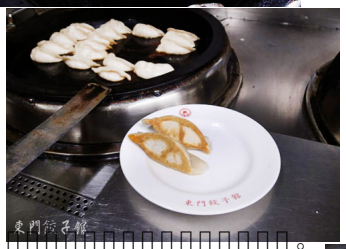
煎鍋貼篇
•作者是 Administrator•
••週一•, 30 •四月• 2012 02:00• - •最近更新• ••週四•, 10 •五月•
2012 01:50•
取一平底鍋不加熱冷鍋，先用棉布或紙巾沾油均勻擦拭平底鍋。
 開大火熱鍋，待鍋熱 (可用手指沾少許水，輕彈到鍋上，如產生油爆，既是溫度夠了，如油鍋冒煙則是太熱，須等鍋冷)
 這時迅速將鍋貼排列整齊至鍋中 (鍋貼與鍋貼間不可密排，須預留膨脹空間)
 加水約半個鍋貼深，蓋上鍋蓋，中火燒乾！ (如何判斷水燒乾了沒，只需留意鍋蓋邊冒的水蒸氣)

 鍋蓋邊冒的水蒸氣變少，轉小火，掀開鍋蓋，取油淋在鍋貼上，稍稍鏟動，讓油滲入底部繼續煎。

 1 / 2



煎鍋貼篇

•作者是 Administrator•
••週一 •, 30 •四月 • 2012 02:00• - •最近更新 • ••週四 •, 10 •五月 • 2012 01:50•

東門餃子館

東門餃子館
東門餃子館

□□□□□□□□□□□□□□□。

東門餃子館
東門餃子館

2 / 2