脆浆粉

2026-11-18　Mars

791 克 约 16 人份

INGREDIENT

面粉 *605g*、糯米粉 *57g*、澄面 *38g*、生粉 *38g*、

盐 *3.8g*、无铝泡打粉 *30g*、味粉 *19g*

PROCESS

A　全部放在容器里，*充分混合搅拌均匀*；

B　*过筛*，即可装袋使用。

TIPS

- 主要用于椒盐鱿鱼、椒盐九肚鱼类椒盐菜系的*蛋白浆*；
- 也可直接加水和油，制成*脆皮浆*，用于脆皮山药、脆皮鲜奶等菜品。