

# 面包糠的用法（面包糠的做法大全）

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/meiwen/f45e814977d366ed8a7121096f72bc63.html>

范文网，为你加油喝彩！

面包糠是一种广泛使用的食品添加附料，用于油炸食品表面，如：炸鸡肉、鱼肉、海产品(虾)、鸡腿、鸡翼、洋葱圈等。其味香酥脆软、可口鲜美、营养丰富。下面学习啦小编就给大家介绍面包糠的用法。

## 面包糠的用法

### 1、面包糠炸虾

材料：海虾8只、面包糠适量、鸡蛋2只、食盐少许

步骤：

- 1、将海虾洗干净，去壳去虾线;
- 2、将所有的海虾沿着虾背对半切开，注意不要切断;
- 3、将鸡蛋打散，加入适量食盐;
- 4、处理好的海虾沾满蛋液;
- 5、沾满蛋液的海虾均匀裹上面包糠;
- 6、中火慢炸，直至海虾外皮呈现金黄色即可;
- 7、用滤勺过滤多余的油分;
- 8、装盘开动。

### 2、面包糠蒸牛肉

材料：牛肉、面包糠、盐、糖、料酒、五香粉、豆瓣酱、橄榄油、蒜蓉姜蓉

步骤：

1、牛肉切四方块，加入盐，糖，料酒，五香粉，腌肉酱调匀，再加入葱姜蒜蓉和橄榄油抓匀腌制，冰箱过夜；

2、牛肉块每块均匀裹上一层面包糠，放入蒸碗码放整齐；

3、高压锅蒸，上汽后转中火蒸半小时，关火。等气放完，取出，撒上葱花即可食用。

### 3、面包糠炸鸡翅

材料：鸡翅，腌料，蛋白，面粉，面包糠

做法：

1.买来鸡翅后洗干净，新奥尔良腌料加水调匀把鸡翅放进去拌匀，放入冰箱腌制几个小时。

2.把鸡翅从冰箱拿出，倒掉多余的汁水.一个鸡蛋取蛋白打散.

3.每一块都拍上面粉，拖下蛋液，再裹上面包糠.

4.锅中倒油烧热后把鸡翅放进去炸到金黄色后捞起.

5.再次大火烧热锅中的油，把鸡翅放进去复炸一下，快速地捞起，就可以了.

### 面包糠自制方法

用料：

南瓜吐司

做法：

1.用手把已发硬的面包揉碎

2.第一次揉碎之后

3.用大孔筛过筛

4.第一次过筛完毕

5.过筛之后，再把大颗粒揉碎，再稍稍用大孔筛过筛

6.拣出色泽不均匀的面包屑

7.放入烤箱中层180度10分钟去除水分，观察可别烤焦了，否则面包屑色泽会不一致

8.左边是自制的，右边是买的。无论是从色泽还是颗粒粗细程度看差异都不大

9.左边是白面包放搅拌机自制的，右边是南瓜面包手工自制的，色泽和粗细程度区别都比较大

10.冷却后密封保存，尽快食用

猜你感兴趣：

1.面包糠制作方法与用途

2.炸鸡粉的用法

3.面包糠炸香蕉要怎么做

4.不用面包糠炸香蕉的做法

5.黑白胡椒的用法

更多 范文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/91\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/91_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发