

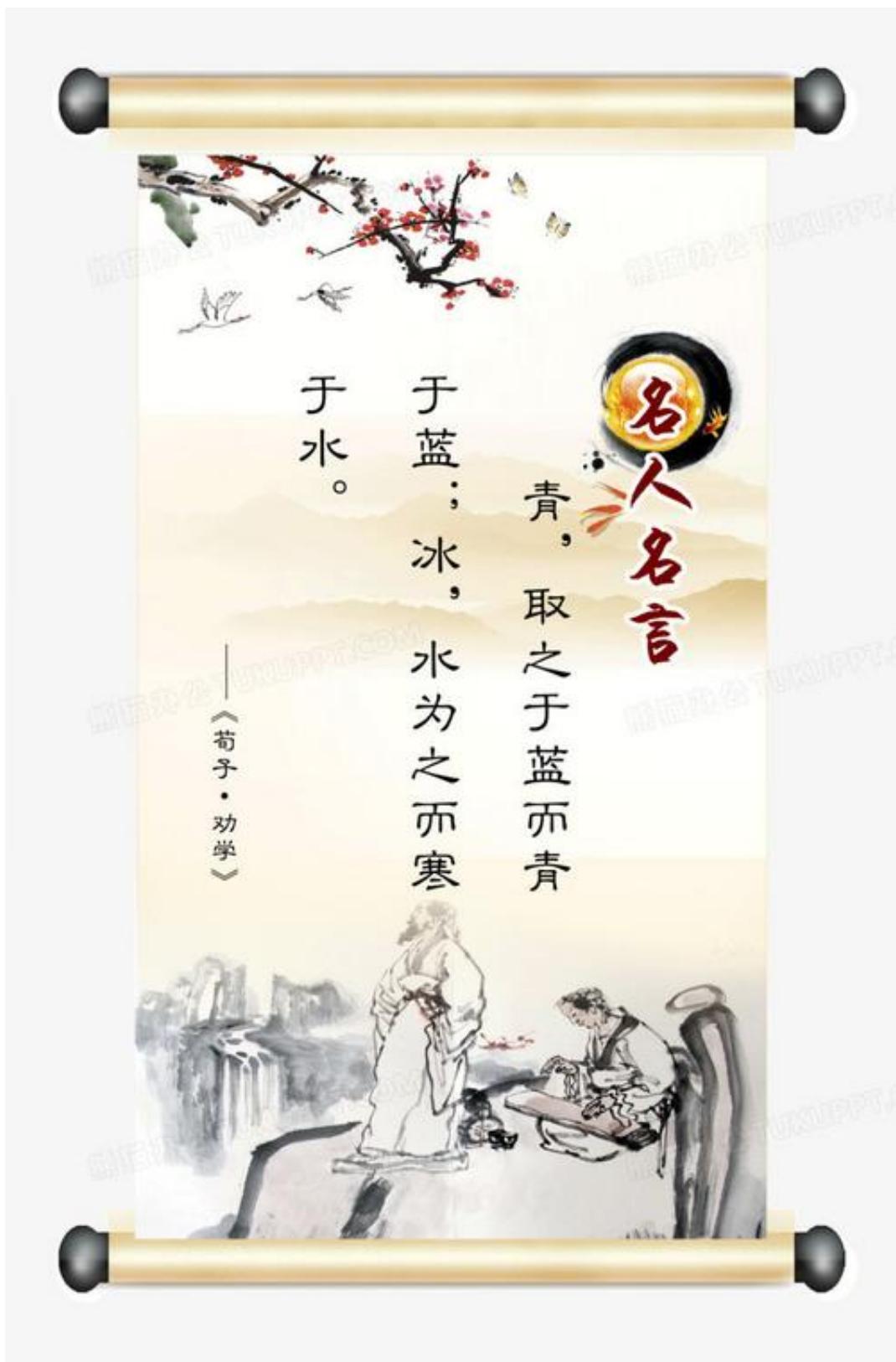
# 冬瓜怎么做

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677677518101162.html>

范文网，为你加油喝彩！

家长眼中的孩子-合租合同



2023年3月1日发(作者：小孩上火)文章导读

冬瓜具有比较好的营养功效，适当的吃一些具有生津止渴的作用，还有很好的利尿除湿的效

果，在夏天的时候还有散热解毒的作用，有很好的减肥功效，能够帮助减肥，预防脂肪的堆积，冬瓜的做法有很多，今天简单介绍一下脆皮冬瓜的做法。

准备冬瓜400克，准备少量的面粉。准备适量的食盐，准备一个鸡蛋。准备淀粉，准备泡打粉。

把冬瓜去皮去籽，然后切成长条状，装在盘子里面撒入少量的盐腌制一会儿。准备一个鸡蛋，把鸡蛋打入碗中，搅拌均匀。然后把面粉和淀粉放到碗中，加入少许泡打粉，再加入少许的水，搅拌均匀，搅成鸡蛋糊。

热锅凉油，当油温达到八成热的时候，用筷子夹着冬瓜条，在鸡蛋糊里面均匀的蘸上糊糊，然后下到油锅里面，炸到冬瓜定型，最后变成金黄的颜色。然后捞出。如果想要炸的特别的硬脆，可以转为高温，然后迅速的把已经炸过的冬瓜条放到里面，炸一下，马上捞出。

这样脆皮冬瓜就做好了，脆皮冬瓜吃起来非常的清脆爽口，具有外焦里嫩的口感，适当的吃一些具有很好的调理的效果，可以当做开胃小菜，也可以当作零食来吃。

以上简单的了解了脆皮冬瓜的做法，脆皮冬瓜做起来比较简单，最主要的就是在炸的时候一定要注意，可以分两次炸，第一次炸至金黄的颜色以后，然后大火烧油，再把冬瓜条放到里面过一遍，然后马上捞出，这样炸过以后口感会更好。

更多作文请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发