



烧烤坚果薯角

说明

在碗中將烟熏液、盐、胡椒和蛋白攪拌混合。
將薯角浸泡在蛋白混合物中約 5 分钟时间。
混合面粉和坚果，并均匀地包裹于薯角表面。用 175°C
(350°F) 將薯角炸至金黄。

产量

2 份 (每份 4 块薯角)

食材

1 茶匙液烟熏制香料

适量食盐和现磨胡椒粉

5 份蛋清

8 块美式 10 切 薯角 (产品代码X9121)，解冻

半杯面粉

半杯碎核桃