LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

德州熏肉配车达干酪薯条

食材

蓝威斯顿 3/8“ 薯条（3/8”裹粉薯条X7211或其它蓝威斯顿薯条 ）： 454 克

车达奶酪，切丝： 57 克

熏肉，切丁并煮熟： 2 条熏肉

酸奶油： 85 克

葱，切碎（用于点缀）：适量

墨西哥辣椒（用于点缀）：适量

说明

将薯条油炸 (350–360˚F/175–180ºC) 3 至 3 1/2 分钟，直至薯条变成金黄色且表皮酥脆。 将热腾腾的薯条盛放在篮中。 配以奶酪和熏肉。 以酸奶油和葱加以装饰。 如有需要还可装饰以墨西哥辣椒。 立即奉客。

产量

1 份