



## 盐醋鱼和薯条

以爽口风味演绎经典鱼和薯条

### 食材

#### 盐和醋：

1 汤匙麦芽醋粉

½ 汤匙盐

8 盎司 E11

#### 裹面包屑鳕鱼：

1 磅鳕鱼 – 2 盎司鱼块

1 杯拉格啤酒

1 杯面粉

2 个鸡蛋

4 杯日式面包屑

1 汤匙盐

1 汤匙胡椒

## 说明

<u>盐和醋： </u>

根据制造商的说明烹饪薯条。

将醋粉和盐搅打混合至均匀。

洒在现炸薯条上——品尝确认味道并按需调整。

<u>裹面包屑鳕鱼： </u>

将啤酒、面粉和鸡蛋搅打混合成面糊。

将面包粉与调料混合。

将鱼浸入面糊中，压入面包粉中，直到均匀裹住。

350F 油炸 2-3 分钟或直至金棕色。

根据制造商的说明烹饪 Gourmet Gold™ (X7805)。

产量

3 份