

《輕鬆作台南蝦捲》

图书基本信息

书名：《輕鬆作台南蝦捲》

13位ISBN编号：9789867853684

10位ISBN编号：9867853687

出版时间：2004

出版社：楊桃文化事業有限公司

作者：李志鴻

页数：32

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《輕鬆作台南蝦捲》

內容概要

古早滋味的傳統小吃--台南蝦捲

來到了台南，非得到安平吃上一串蝦捲，才稱的上真正來過台南。台南蝦捲是台灣人惜物的表現之一；台南因為靠近漁港的關係，在季節對的時候，就會有豐盛的魚穫量可得。可是總有吃不完、賣不出去的時候，丟掉又太可惜，放隔天又不新鮮，更會臭掉壞掉。聰明的台灣人就想到將剩餘的魚打成魚漿、再加入蝦子、混合洋蔥、絞肉、芹菜...等配料與調味料，用豬腹膜包裹到油鍋裡香炸。於是香脆的酥皮與新鮮美味的蝦子就成為台南蝦捲的招牌特色。再蘸上微嗆的哇沙米油膏醬，保證滋味難忘！

《輕鬆作台南蝦捲》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com