

<<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

出版公司：楊桃文化事業有限公司

作者：李志鴻

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：<http://www.tushu007.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:<http://www.tushu007.com>