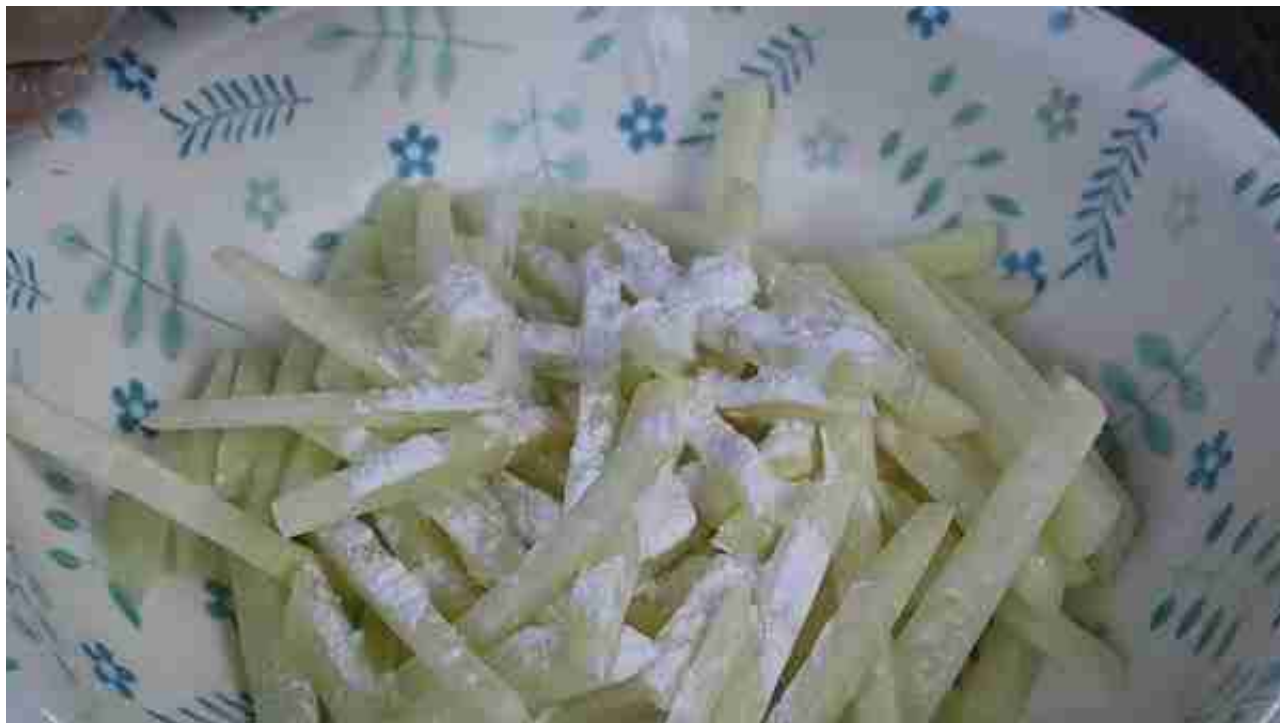


糖醋排骨或者是糖醋里脊，都是一道非常经典的美食。因为酸、甜爽口的口感，更是小孩子最喜欢吃的食物。在我的印象当中，无论是小朋友还是成年人，都喜欢吃甜食，因为吃甜食会让人产生一种愉悦的心情。



第二步：锅中倒油，油温6成热的时候，将处理好的土豆条全部下进锅中。把土豆条炸至微微发黄，先捞出备用。二次升高油温，油温升至7成热，将炸好的土豆条全部倒进锅中，炸至四面金黄，然后捞出控油备用。



第四步：锅中不加水不加油，加入
1勺淀粉、2勺醋、3勺白糖、4勺番茄酱、5勺清水。



结束总结：

1、万能糖醋汁：1勺淀粉、2勺醋、3勺白糖、4勺番茄酱、5勺清水。