

以前做排叉，要自己揉面，面还硬，我肩膀又不太好，压面机也没有，直到某天，包抄手剩下一些抄手皮，切一切当面条吃吧，又太少，突然灵光一闪，嗯？这不是现成的面皮吗？哈啊，省了自己揉面擀皮，真好！于是到现在，每次我都用剩下的抄手皮或馄饨皮或饺子皮来做排叉，也是酥脆可口，而且做法简单得很，十分钟妥妥搞定，看电视的时候炸一盘排叉当零嘴，蛮不错的，也避免了浪费。



小锅里先小火热上油；抄手皮（或馄饨皮）如图所示，从左到右的顺序：①对折，②用刀在中间划一道口子，③④其中一头往划好的口子里穿过，⑤穿过的那一段拉直。注：我只划了一道口子，反正划三道口子也是从中间那一条穿过，所以我少划两道口子，简化一下.....少累一点.....



油温7成热（立一根筷子在油里，筷子周围有密集的小泡泡，就是7成热），下排叉，小火慢炸，至金黄，捞出，沥油。

