

导语：炸汤圆为啥会爆，汤圆要不要先煮？教你正确做法，汤圆不开裂、不变形、不炸锅！

大家好，我是爱美食更爱生活的晓峰，“一餐一饭，心有所栖。柴米油盐，爱有所依。静看一树花开，慢享三餐四季。”“正月十五闹元宵，家家户户真热闹”，马上就要到我国的传统节日~元宵节了，中国的传统节日有很多，而且不同的节日有着不同的习俗，节日时吃的美食也都很有讲究，就像中秋节吃月饼、端午节吃粽子一样，元宵节要吃元宵。



1.起锅加入足量的清水，烧至水冒泡时加入一匙食盐，目的是防止汤圆粘连，然后下入汤圆，用勺子背部贴着锅底轻轻搅动几圈，防止汤圆沉到锅底粘锅，然后等水开后点入半碗清水，目的是使汤圆内外受热均匀，煮出的汤圆好吃，煮时还不易破皮。全程点入两次凉水，水滚三个开，看着汤圆变得胖胖的、鼓鼓的，全都浮起来了，汤圆就煮好了，用勺子捞出，放入冷水中过一下凉，然后控干水分备用。



如果汤圆直接放入到油中炸，汤圆里面会产生大量气体，从而导致汤圆爆裂，而我们先将汤圆煮熟，使汤圆中的气体被排出，汤圆自然就不会炸裂了。

2.汤圆过凉控干水分后，再往里磕入一个鸡蛋，轻轻搅拌均匀，让汤圆的表面均匀地裹满蛋液，接着再将汤圆放入混有黑芝麻的面包糠中打几个滚，让其均匀地粘满面包糠。



汤圆炸之前先裹上一层面包糠，不仅不吸油，而且炸好后外酥里嫩更好吃。

3.锅中加油，油要稍微多一点，烧至5成热时将裹好面包糠的汤圆放入，然后用铲子不时地轻轻搅动汤圆，让其受热均匀，炸至汤圆表面变成金黄色时即可捞出，美味即成。





炸汤圆为啥会爆，汤圆要不要先煮？教你正确做法，汤圆不开裂不变形不炸锅！炸汤圆时要先将汤圆煮熟再炸，既可以缩短炸制的时间，还可以防止汤圆炸锅；炸的时候，要眼明手快，看到汤圆变至金黄即要迅速出锅，这样炸汤圆，外酥里嫩，不裂不炸锅，又香又好吃！

今天的分享这到这里了，我是晓峰，如果您喜欢晓峰的分亨，就请帮忙转发+点赞+收藏支持一下晓峰吧，我们下期见！感谢支持！感恩遇见！

本文由吃货峰子原创，欢迎关注与您一起交流，让大家受益，三人行必有我师焉~