

大家好，这里是【刘一手美食】，关注老刘，每天分享一道好吃又实用的家常菜

1、鱼皮花生，最早源于日本，因当年制作时在其表皮糕粉坯里掺有鱼皮胶，故称为鱼皮花生。



3、下面开始介绍所需要的食材：

面粉150克、花生米200克、鸡蛋、鲜辣粉5克、白砂糖15克



5、锅控干后倒入食用油，冷油放入花生米，用中小火把花生炸制八成熟，等花生在油锅中听到噼里啪啦响时马上捞出。这时花生米刚好八成熟左右



7、锅控干后倒入食用油，油温升至五六成热时，放入鱼皮花生半成品，用中小火炸制色泽金黄即可捞出装盘，这样一盘又香又脆的鱼皮花生就做好了

