

Cuisinart®

說明書與食譜



輕巧型溫控電炸鍋

CDF-100TW

為了您的安全和繼續愉快地使用此產品，請在使用前仔細閱讀此說明書。

重要安全保護措施

在使用電器用品時，應始終遵守基本的安全措施，具體如下：

1. 閱讀所有說明。
2. 在不使用的時候以及進行清潔之前，請將插頭從插座上拔下。在組裝或拆卸任何部件，以及清潔或排水之前，確保電器和油已經完全冷卻。
3. 禁止觸摸熱表面；請使用把手或旋鈕。
4. 預防電擊，不得將電線、插頭或基部浸入水中或其它液體中。
5. 在兒童或其附近使用電器時，必須嚴密監督。
6. 電線或插頭損壞時，或電器故障，或有任何損壞時，均不得進行任何操作。請將電器退還至香港商美康雅台灣分公司進行維護、維修或調整。
7. 使用非Cuisinart建議的配件可能會造成損傷。
8. 請勿在室外使用。
9. 請勿將電線懸掛在桌子或吧台邊緣，或接觸熱表面。
10. 請勿置於熱的氣爐或電爐之上或旁邊，或熱的烤箱之內。
11. 在移動裝有熱油的油炸鍋時，需十分小心。
12. 請確定把手與炸籃正確連接且適當鎖定。詳情見組裝說明。
13. 請始終先將電線與電器連接，再將插頭插進插座。斷開電源時，將溫度旋鈕調至最小，再將插頭從插座拔出。
14. 請勿將電器用於預定用途之外的其它目的。
15. 請勿在廚具櫃中或在壁櫃之下使用此電器。**若存放於廚具櫃中，請始終將插頭從插座上拔下。**否則會引起火災，特別是當電器與牆壁接觸，或櫃門在關閉時會與電器接觸的情況下。

請保存此說明書供家庭使用

特殊電線元件說明

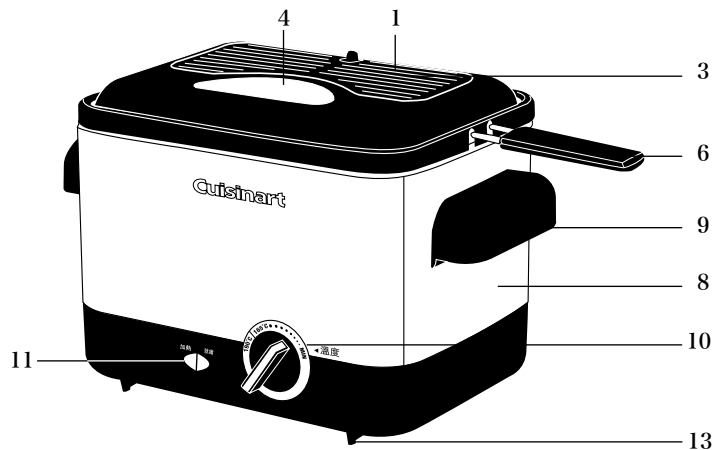
較短的電源線是為了降低被纏住或被絆倒的風險。此輕巧型溫控電炸鍋不建議使用可拆卸的較長電源線或延長線。

目錄

重要安全保護措施.....	2
特殊電線元件說明.....	2
零部件及其功能.....	3
首次使用之前.....	4
組裝說明.....	4
操作說明.....	4
清潔、維護與保養.....	5
保固資訊.....	6
食譜.....	9

零部件及功能

1. 濾網蓋
2. 防臭濾網(未顯示)
3. 可拆式蓋子
4. 觀察窗
5. 炸籃—鍍鉻鋼絲網(未顯示)
6. 把手—可拆卸的炸籃把手
7. 設有倒油嘴的不沾黏內鍋(未顯示)
8. 外殼—拉絲不銹鋼
9. 隔熱握柄
10. 溫度調節控制
11. 指示燈—紅燈亮表示油炸鍋正在升溫加熱;綠燈亮表示油炸鍋就緒可以進行油炸
12. 電源線(未顯示)
13. 防滑支腳



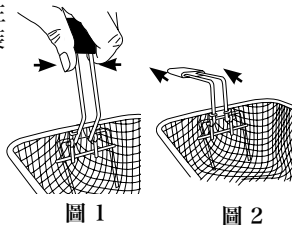
首次使用之前

請將所有包裝材料和宣傳標籤或貼紙自您的輕巧型溫控電炸鍋內移除。在丟棄任何包裝材料之前，請以確保所有零部件均齊全（前面“零部件及功能”中所列）。也可保留箱子和包裝材料為將來之用。

在首次使用Cuisinart™ 輕巧型溫控電炸鍋之前，用濕的抹布擦拭底部以去除運輸中的灰塵。徹底清潔內鍋、蓋子和炸籃。蓋子和炸籃是可用洗碗機清洗的。切勿將該電器浸入水中；任何水均不得滲入電器的內部。

組裝說明

1. 將底部放於想要進行烹飪的乾淨的平面。
2. 正確連接把手與炸籃，將把手的兩端捏緊並插入支架孔內（圖1）。讓把手端保持在支架孔內，慢慢放手。往回拉把手，聽到啞聲，把手即安裝到位（圖2）。
3. 確定裝置的溫度調節盤上設定為最小。
4. 注入建議量的油。油未達到油位線不得操作油炸鍋。
5. 將電線插入標準電源插座中。



操作說明

正確組裝好油炸鍋之後，即可以開始油炸：

1. 將新油注入內鍋內直到油位線（1公升）。油位線標示在內鍋上。
2. 再將插頭插入標準電源插座。
3. 順時針旋轉溫度旋鈕至建議溫度設置。
4. 大約8-10分鐘之後，到達所需油炸溫度後，就緒指示燈將亮起。若食物事先冰凍過，請去除盡可能多的冰晶。將食物平鋪一層放入炸籃中，並為其儘量留出空間。輕輕將炸籃沒入熱油中開始油炸。
5. 建議在油炸過程中蓋上蓋子。
6. 食物炸好後，提起炸籃並將其掛在內鍋邊上瀝油。
7. 油瀝盡後，取出炸籃將食物倒入墊有紙巾的盤子上。

警告

切勿在內鍋內沒有油的情況下啓動油炸鍋。

切勿將油注入超過油炸鍋的油位線-MAX可能會造成熱油在油炸過程中溢出。

在油低於油位線-MIN時不得使用此輕巧型溫控電炸鍋。

此輕巧型溫控電炸鍋只能在注入油之後才可與電源連接。

切勿在油炸鍋空的情況下加熱！否則，熱熔斷器將自動切斷電源。

在放入熱油之前，所有配料均應乾燥。在油炸時，油炸鍋內不得裝太慢。

移除蓋子

在倒出內鍋的油和清潔的時候，建議移除蓋子。打開蓋子成45度，然後往外拉蓋子，即可輕鬆移除。若要更換蓋子，則同樣在45度角推回折葉開口即可。

可拆卸濾網

輕巧型溫控電炸鍋含有一個防臭濾網，幫助在油炸過程中除臭和吸收蒸汽。

應在蓋子浸入水中清洗之前移除過濾網。過濾網若放在蓋子內，則較難晾乾。

過濾網的使用壽命取決於經常油炸的食物類型，如果要吸收有些擁有強烈氣味的食物，則濾網會隨著時間而逐漸失效。

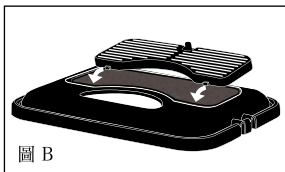
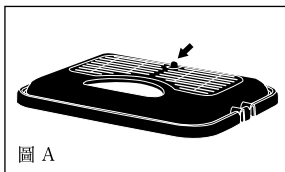
變色或褪色表示過濾網需要進行更換；一般為使用25至30次之後。

若要移除過濾網，將濾網蓋子上的開鈕按向自己，然後將蓋子從蓋子前面的插槽內取出(圖 A)。

若要放回過濾網蓋子，將過濾網蓋子前面兩個卡榫插入蓋子的插槽即可(圖 B)。

注：建議每使用2至3次後就清洗一次過濾網。可在溫熱的肥皂水中清洗過濾網。

在放回去之前，請確保過濾網已完全乾燥。



清潔、維護與保養

注意：在清潔之前，請確定其已冷卻。油炸完一個多小時後，以及外殼冷卻之後，但油仍然是熱的。

炸籃、炸籃把手和未裝過濾網的蓋子均可以用洗碗機清洗。

1. 請確定油已經冷卻(使用後大約2小時)，且在清潔前，油炸鍋插頭已拔下。
2. 用過的油可以扔掉或是過濾了以後再用。內鍋設計為帶有一個倒油嘴，以方便傾倒時油不會溢出或滴落。將油倒入可密封的容器而扔掉或保留著以後再用。請參見食譜冊的小提醒章節關於怎樣正確過濾和再使用油的說明。
3. 徹底清潔內部—當油炸鍋內鍋沒有油的時候，注入清水至距離頂部1½英寸。加入¼杯小蘇打粉並啓動機器。讓其沸騰5至10分鐘。關掉機器並留著熱水/小蘇打混合液進行浸泡。當溶液冷卻至溫熱，使用柔軟但結實的鬃刷擦洗內部。通過油炸鍋內鍋的倒油嘴將水和小蘇打溶液倒盡。倒入約2杯清水仔細沖洗，然後再倒盡並晾乾。

用肥皂進行清潔—當油炸鍋內鍋沒有油的時候，注入約2杯溫熱的肥皂水並保持靜置數分鐘或以海綿進行擦洗。以約2杯清水仔細沖洗，然後再倒盡並晾乾。

注：不得將水滲入電器內部。

注：不得將油炸鍋、電線或磁性塞浸入水中或任何其它液體中。

4. 清潔外部，以柔軟的乾布擦拭。禁止使用擦洗劑或粗糙的布塊進行清潔。
5. 炸籃、炸籃把手和未裝過濾網的蓋子可在水槽或洗碗機內進行清洗。
6. 油炸鍋的所有零部件均應在收納前徹底清潔並乾燥。

保固

主機保固兩年

此保固書僅供消費者使用。零售購買Cuisinart™ 輕巧型溫控電炸鍋供個人、家庭或居家使用即為消費者。此保固書不適用於零售商或其他商業用戶或業主。我們保證，您的Cuisinart™ 輕巧型溫控電炸鍋在正常使用的情況下，材質或工藝在從最初購買之日起二年內絕無任何問題。我們建議您訪問我們的網站www.cuisinart.com.tw瀏覽我們的網站。

若您的輕巧型溫控電炸鍋確實在保固期內出現問題，我們將為您進行修理或替換，若我們認為必要的話。若要獲得保固服務，請致電我們的客戶服務中心電話(02)8751-3633。

此保固書明確排除對使用轉換器，以及使用配件、替換零件或非Cuisinart授權的維修服務機構造成的任何問題或損壞的保固。此保固書不包括由意外、誤用、裝運或其它普通家用之外的情況造成的任何損壞。此保固書不包括所有偶然或間接損壞。

姓名	電話：		
地址			
商品		購買(交易)日期： 年 月 日	
機型		公司 經銷商 確認 認單	
機號			
為確保您的權益，請檢查各項資料是否正確，並檢查是否蓋上經銷商確認單，無蓋章者無效。 • 非台灣型號者，恕難提供售後服務。 • 日期未填寫者，本保證書無效。			

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
114台北市內湖區堤頂大道二段417號1樓

目錄

小提醒	7
有趣而不同的想法	8
食譜	
啤酒麵糊	9
天婦羅麵糊	9
麵包屑裹料	9
脆炸雞翅配上調味醬	10
炸蔬菜餛飩	11
醬油蘸醬	12
蔬菜天婦羅	12
Cajun小龍蝦	13
炸魷魚圈	13
蟹肉餅	14
完美的炸薯條	14
薯片	15
玉米、蔥和甜紅辣椒油炸餡餅	15
油炸玉米餅	16
油炸鼠尾草和義大利火腿乳酪丸子	16
山羊乳酪意式餛飩	17
蝦餡和韭菜餡意式餛飩	18
中東蔬菜球	18
芝麻雞柳條	19
油炸蜜糕	19
油炸蘋果	20
香蕉巧克力包	20

小提醒

- 在油炸表面沒有掛麵糊的食物時，請確定其表面以紙巾拍乾，因為水分過多會降低油溫。再少量的水也會引起熱油飛濺。
- 在油炸時，使用乾淨的油是非常重要的。我們建議每次油炸之後都換新的油。在同樣的油裡也可以進行多次油炸，特別是油炸淡味的沒有氣味的食物，比如蔬菜。在油炸有獨特氣味的東西之後，比如魚，如果再炸其它任何食物都會帶有類似的氣味。因此，當您準備炸魚和薯條時，您最好是先炸薯條。在油炸多次之後，若油看起來顏色較深，就應該換油了。同樣，油的冒煙點（油燃燒的溫度）每使用一次就會降低一點。
- 若要過濾油以便以後再用，應等到油完全冷卻，大約油炸之後2小時。將油從特定的倒油嘴通過墊有粗棉布或咖啡濾紙的漏斗倒入另一個容器，以去除殘渣。若要再使用，應存儲在陰涼避光的環境下的密閉容器內。
- 推薦用於油炸的油是植物油、菜籽油、花生油或葡萄籽油。而堅果油（胡桃、杏仁、榛子等），其煙點（油燃燒的溫度）較低，因此不推薦用於深油炸。除了花生油，我們也不建議使用堅果油進行油炸。
- 橄欖油是一種非常健康的油，味道香濃，但是特級初榨的橄欖油的煙點很低，因此不宜用於高溫深油炸，除非與植物油混合使用。可以使用純橄欖油，因為其可以給予很棒的風味，但不宜用於高於180°C的油炸。用特級初榨橄欖油進行油炸的比例最好是1/4的特級初榨橄欖油混合3/4的植物油。不推薦使用專門的堅果油，如胡桃、芝麻或榛子，進行深油炸。
- 對於深油炸，油溫是最重要的。為了避免太油膩、油飽和的食物，油溫必須在175°C至190°C之間。但油炸馬鈴薯則例外，您需要先用較低溫度的油把裡面炸熟，然後再用較高溫度把外面炸脆。
- 在將食物放進油炸鍋的時候，要注意不要一次放太多。食物過多會降低油溫，導致食物油膩且不脆。過滿的油炸鍋炸籃還會導致油炸不均勻。
- 食譜將說明何種食物是放於炸籃內置於上部還是下部進行油炸。在將食物放入油炸鍋下部進行油炸時，請注意切勿將任何東西扔進熱油中，致使熱油向上飛濺。而是用夾子或漏勺從油的表面輕輕地將配料放進油裡。

-
- 最好在油炸食物炸好後放在紙巾上吸完油且還是熱的時候，用鹽和胡椒進行調味。油炸的食物最好在炸好並吸完油之後立即食用。若您需要油炸大量食物，請先將您的烤箱預熱至95°C。這樣您可以將油炸好的食物立即放在烤箱裡的烤盤上的線架上，來保證其在上桌時仍是熱的。
 - 隨時用大撈勺或撈勺除去油裡的食物顆粒。
 - 始終保證備好配料，油溫一達到，即可下鍋。
 - 當油炸時間比較長的時候，請確保每次油炸之前，油都達到所需溫度。保證油始終滿足各食譜建議的油位線也十分重要，始終根據需要加油一切記，在適當的溫度下油炸食物時，其吸收的油最少。
 - 清潔油炸鍋最好是用2湯匙小蘇打加水至油位線，然後煮沸 5分鐘。我們建議每次使用(每次換油)之後均用小蘇打進行清潔。見說明書第5頁“清潔與保養”章節。

在油炸鍋內嘗試有趣而不同的想法

- 炸芝士放在沙拉頂部或加入乾酪盤中，味道會很棒。
- 試試深油炸芝士—將Camembert乳酪、Brie乾酪或chèvre乾酪切成楔形或一人份，沾上打散的蛋清，然後裹上麵包屑，以½茶匙的鹽和½茶匙的胡椒，以及一茶匙普羅旺斯香草調味。將乳酪放進冰箱至少½小時，使外皮變硬。然後以190°C油炸1至2分鐘至金黃色。在紙巾上吸乾多餘的油，並立即食用。
- 將韭菜切細絲並以190°C油炸1至2分鐘至顏色金黃。在多層紙巾上吸乾多餘的油並以鹽調味。與肉類、魚、沙拉或馬鈴薯泥搭配，吃起來會有奇妙的嘎吱聲。
- 炒麵，將蛋捲皮切條並以190°C深油炸，直到1至2分鐘後顏色金黃。在多層紙巾上吸乾多餘的油並以鹽調味。
- 墨西哥炸玉米片，將玉米餅切成四等分並以190°C深油炸，直到3至4分鐘後顏色金黃。在多層紙巾上吸乾多餘的油並以鹽調味。
- 油炸麵包丁，將隔夜的麵包切丁。以190°C油炸約1至2分鐘至顏色金黃。
- 以下通用的麵糊可用於雞肉、魚肉、海鮮和蔬菜。

食譜

啤酒麵糊

做1½杯

1 杯中筋麵粉
½ 茶匙粗鹽
1 杯啤酒

將麵粉和鹽放入攪拌鉢。加入啤酒並用攪拌器進行攪拌混合。蓋上保鮮膜，放入冰箱，靜置麵糊至少½小時但不超過2小時才可使用。

天婦羅麵糊

做大約 1½ 杯

1 個蛋黃
1 杯冰水
¾ 杯低筋麵粉
¼ 杯玉米澱粉

在攪拌鉢內，攪拌蛋黃和冰水，直到充分結合。攪拌低筋麵粉和玉米澱粉；麵糊呈糊狀。

蓋上保鮮膜，放入冰箱，靜置麵糊約1小時才可使用。

麵包屑裹料

麵糊的一種替代品，簡單地用麵包屑混合物裹在油炸食物的外面。

麵包屑混合物的一些例子：

- 調味麵包屑
- Panko麵包屑(日式麵包屑，比普通麵包屑更粗糙—可以給予脆脆的口感)
- 全麥餅乾屑
- 玉米片碎屑

為油炸食物裹料的標準方法是首先放進麵粉裡，取出並抖掉多餘的麵粉，然後放進蛋液裡，取出並抖掉多餘的蛋液，最後放進您選擇的麵包屑混合物裡，同樣取出並抖掉多餘的麵包屑。有時候也建議將裹上麵包屑的食物冷凍至少½小時再油炸(這樣有助於使麵包屑粘在食物上)。請按照食譜說明的油炸方式進行油炸。

炸雞翅沾醬

做10 至12個雞翅，取決於雞翅的大小

- ¼ 杯紅糖
- ¼ 杯粗鹽
- 1 杯開水
- 6 杯冰塊
- 1 磅雞翅膀 (約5-6個) *

將糖、鹽和開水放在一個大碗內；攪拌直到糖和鹽完全溶化。加入冰塊並使混合物完全冷卻。切斷翅尖(留作它用，或扔掉)，在關節處把雞翅一分為二。放進冷卻的鹵水中並加入冷水將雞翅淹沒。蓋上保鮮膜並冷凍至少一個小時或一整夜。這是為了讓肉“入味”，從而讓雞翅濕潤多汁。若急用，此步驟可省略。

向Cuisinart™ 油炸鍋內倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。在加熱油的同時，將雞翅瀝乾水分並充分乾燥(若雞翅是濕的，油會飛濺起來)。準備好您最喜歡的醬料。每次約5至6個雞翅分批進行熱油炸，直到刺過骨頭也沒有粉紅色，而是呈深黃色且變得酥脆，大約9至12分鐘(取決於雞翅大小)。提起炸籃並瀝乾油。用夾子將雞翅放在多層紙巾上吸油。對剩下的雞翅重複以上步驟，直到全部雞翅炸完。炸好所有雞翅之後，加入醬料並搖動使之裹上醬料。裝盤並將剩下的醬料倒在雞翅上或裝入一個小碗以供蘸用。

*按照此食譜可以很輕鬆地炸更多雞翅。在準備好油炸的時候，將烤箱預熱至95°C。在烤盤上放一個線架。第一批雞翅炸好以後，將其轉入烤盤上的線架上，並在預熱95°C的烤箱內保持其不冷。如有必要可重複這幾步。直到所有雞翅都炸好了，放進預先做好的醬料中即可。

炸雞翅的醬料建議

水牛醬

做大約1 杯—夠3磅炸雞翅用

- ⅓ 杯融化的無鹽黃油
- ½ 杯路易斯安那辣椒醬
(如Frank's Louisiana Red Hot)
- 1 湯匙蘋果醋

將所有配料放進一個中碗內。用攪拌器進行攪拌，直到完全混合均勻。加入熟的雞翅並搖晃混汁。最後將剩下的醬料淋在雞翅上。

亞洲桃花心木醬

做大約1¼ 杯

- ½ 杯醬油
- 2 湯匙雪利酒
- ⅓ 杯海鮮醬
- ¼ 杯蘇梅醬
- 3 湯匙米醋
- 1 湯匙蜂蜜
- 1 個獨頭蒜，蒜泥
- ½ 湯匙鮮薑末

將所有配料放進燉鍋內，中火加熱，直至沸騰，然後小火燉約5分鐘。加入熟的雞翅並搖晃混汁。最後將剩下的醬料淋在雞翅上。

甜辣釉醬

做1¼ 杯

- 1/3 杯杏脯
- 1/3 杯橘子醬 (細細切碎的橘皮)
- 1/3 杯番茄醬
- 2 湯匙義大利香醋
- 2 湯匙伍斯特沙司
- 1-2 茶匙塔巴斯科辣椒醬或其它辣椒醬, 按口味

將所有配料放入一個中碗中。用攪拌器進行攪拌, 直到完全混合均勻。加入熱的雞翅並搖晃混汁。最後將剩下的醬料淋在雞翅上。

蜂蜜芥末醬

做 1 杯

- 1/2 杯蜂蜜
- 1/2 杯第戎芥末醬
- 1/2 茶匙塔巴斯科辣椒醬或其它辣椒醬 (若為兒童食用可免加)

將所有配料放入一個中碗中。用攪拌器進行攪拌, 直到完全混合均勻。加入熱的雞翅並搖晃混汁。最後將剩下的醬料淋在雞翅上。

奶油藍乳酪醬

搭配水牛城辣雞翅和芹菜棒食用

做大約2 杯醬料

- 1 個獨頭蒜, 去皮切碎
- 1/2 盞司蔥, 去皮切碎
- 1 杯脫脂優酪乳
- 1/2 杯低脂酪乳
- 1/3 杯低脂蛋黃醬
- 3/4 茶匙乾芥末粉
- 1/2 茶匙伍斯特沙司
- 1/4 茶匙白胡椒粉
- 3 盞司藍乳酪碎
- 少量塔巴斯科辣椒醬或其它辣椒醬, 按口味

將蒜、蔥、優酪乳、酪乳、蛋黃醬、乾芥末粉、伍斯特沙司和胡椒粉放入一個中碗內。攪拌直到變得像順滑的奶油。攪拌藍乳酪碎和塔巴斯科辣椒醬。在使用前靜置30分鐘, 使口味充分發展。蓋上保鮮膜並冷凍所有未使用的部分, 可以保鮮1周。

炸蔬菜餛飩

做 16 至18 個餛飩

- 1/2 湯匙植物油
- 1/4 杯碎蔥 (約1根蔥)
- 1/4 杯碎胡蘿蔔
- 2 湯匙碎芹菜
- 1/2 個墨西哥辣椒, 去籽切碎
- 1 茶匙蒜末
- 2 湯匙碎蘑菇
- 2 湯匙碎紅燈籠椒
- 1-2 湯匙鮮薑末

- 2 茶匙醬油
 - 2 茶匙芝麻油
 - 1 湯匙米醋
 - 18 張餛飩皮
- 包餛飩所需的水和玉米澱粉

將植物油倒入一個2夸脫的平底鍋，以中火加熱。加入蔥、胡蘿蔔、芹菜、和墨西哥辣椒並煎大約3分鐘，直到蔬菜微微發軟。加入蒜、蘑菇和燈籠椒再煎3至4分鐘。邊加薑、醬油、芝麻油和米醋邊攪拌大約1分鐘。若需要，可以嘗味道並再調味。關火併使之冷卻後再包餛飩。餡料可以事先準備好——晾涼並冷凍起來直到準備好包餛飩。

包餛飩應準備一小碗水和糕點刷、一小碗玉米澱粉、一塊大板子或撒了玉米澱粉的砧板，以及餛飩皮*和餛飩餡。在乾淨的乾的平面上，一次擺放3至6張餛飩皮。在每張皮的中間放 $\frac{1}{2}$ 湯匙的餡料。在皮的邊緣刷上清水。然後包起來。若使用方形的皮，則對折為三角形，然後用手指捏緊邊緣以封住餛飩。然後再對折，將三角形最長邊的兩端按到一起粘緊。若使用圓形的皮，則對折成半圓，用手指捏緊邊緣以封住餃子。然後即可，或是用拇指和食指讓邊緣捲起來。再繼續包剩下的餛飩。將包好的餛飩放在乾淨的託盤裡或砧板上，再撒上一些玉米澱粉。包好後立即用保鮮膜蓋好。

向Cuisinart™ 油炸鍋內倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油加熱後，分批油炸餛飩。將餛飩平鋪一層(約3到4個)裝入炸籃，放在上部位置。切勿太擁擠。將炸籃放入油中並油炸大約1分鐘，直到變得金黃酥脆。提起炸籃並瀝乾油。用夾子將餛飩放在多層紙巾上吸油，並用一點鹽稍微調味。對剩下的餛飩重複以上步驟，完成後即可食用。

餛飩搭配醬油蘸醬食用。

*注：在使用餛飩皮的時候，最好在使用前才打開包裝或用保鮮膜包裹，因為其極易變乾。

鮮蝦餛飩：將8 盎司煮熟的蝦與1個雞蛋的蛋清混合，並在包餛飩之前將其與冷卻的蔬菜混合物攪拌到一起。

醬油蘸醬

- $\frac{1}{2}$ 杯醬油
- 2 湯匙米醋
- 2 茶匙薑末
- 4 滴芝麻油
- 少量碎紅椒(可選)

將所有配料放入碗內並攪拌混合。搭配炸餛飩食用。

蔬菜天婦羅

做2份

天婦羅麵糊：

- 1 個大蛋黃
- 1 杯冰水
- $\frac{3}{4}$ 杯蛋糕麵粉
- $\frac{1}{4}$ 杯玉米澱粉
- $\frac{3}{4}$ -1 磅什錦蔬菜切片
(即青豆、蘆筍、甘薯、茄子、洋蔥、胡蘿蔔、西蘭花、花椰菜和西葫蘆)

在攪拌碗裡將蛋黃和冰水一起攪拌。添加蛋糕麵粉和玉米澱粉，邊攪拌邊加入配料。麵糊會出席塊狀。包上塑膠膜，將麵糊放在冰箱醒約一個小時。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，將炸籃放入油中。選擇各類蔬菜並浸泡在天婦羅麵糊中。讓多餘的麵糊滴完，然後小心地將蔬菜放入油中。炸籃不能過於擁擠。

炸約3至5分鐘，在烹飪過程中將蔬菜翻轉一次直至蔬菜變得金黃酥脆。提起炸籃，讓油排出。使用夾子將蔬菜放在多層紙巾上，撒上鹽調味。剩下的蔬菜重複上述步驟，並立即上菜。

配上醬油或醬汁(見前面的食譜)。

Cajun小龍蝦

做2到3份

- 1 磅去殼及去腸線的生蝦
- 1 杯未漂白的中筋麵粉
- 1 杯玉米粉(白色或黃色)
- 1 湯匙辣椒粉
- 2 茶匙百里香
- 1 茶匙孜然
- 1 茶匙蒜粉
- 1 茶匙甜辣椒粉
- 1 茶匙粗鹽
- ½ 茶匙新鮮研磨的黑胡椒
- 2 個大雞蛋
- ⅓ 杯牛奶

將小龍蝦沖洗並晾乾。將小龍蝦放在襯有三倍厚的紙巾的託盤或烤盤上。放入冰箱，直到準備使用。

將麵粉、玉米粉、辣椒粉、百里香、小茴香、大蒜粉、辣椒粉、鹽和胡椒放入中碗。攪拌混合。在中碗裡放入雞蛋，攪拌直至完全混合。加入牛奶，攪拌混合。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油在加熱的時候，準備好小龍蝦。每次小批得把小龍蝦放在雞蛋混合物裡。將雞蛋混合物滴乾，然後放至已調味的麵粉中。輕輕晃動直至小龍蝦完全被麵粉覆蓋。將小龍蝦取出，分開放入襯有拉直的託盤或烤盤上。剩下的小龍蝦重複上述步驟。

將烤箱預熱至95°C。在烤盤放上鐵架。當油準備好後，將炸籃放入油中。分批放入小龍蝦，每次約4到5只放入熱油中，不能過於擁擠，炸上1分鐘半至3分鐘，直到小龍蝦變的金黃酥脆。剩下的小龍蝦重複上述步驟。將炸好的小龍蝦放在多層紙巾上2到3分鐘，然後放在烤箱的架子上保持溫度，同時烹飪剩下的小龍蝦。

配上Creole芥末蛋黃醬。

Creole芥末蛋黃醬

做1杯

- ½ 杯Creole風味的芥末
- ½ 杯輕蛋黃醬或普通蛋黃醬

將配料放在一個小碗裡，用攪拌器攪拌直至完全混合。蓋上並冷藏，直到準備使用。

炸魷魚圈

做4份

- ½ 磅魷魚，清洗，切成 ½"環
- 2 杯淡奶油或酪乳
- 1 個大雞蛋，輕度打發
- 1 杯未漂白的中筋麵粉
- ½ 茶匙粗鹽
- ½ 茶匙新鮮胡椒粉
- ½ 茶匙 辣椒粉
- ⅛ 茶匙辣椒

在攪拌鉢裡將魷魚浸泡在1杯量的奶油或酪乳中。將碗蓋上保鮮膜，冷藏1小時。

當準備炸魷魚時，將魷魚從冰箱裡取出。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油在加熱的時候，使用第二杯奶油攪拌雞蛋。將魷魚放入裝有雞蛋和奶油混合物碗裡。在單獨的攪拌鉢裡放入麵粉、鹽、胡椒、辣椒粉和辣椒。從雞蛋和奶油混合物中取出少量的魷魚，讓多餘的汁水滴到碗裡。將魷魚放入已調味的麵粉裡。當油準備好後，將炸籃放入油中。每次拿少量的魷魚，將多餘的麵粉甩掉。小心將魷魚放入熱油中炸至金黃色，約1至3分鐘。放至多層紙巾吸油，撒上鹽調味。剩下的魷魚重複上述步驟，並立即配上番茄醬或蒜泥蛋黃醬。

蟹肉餅

做8份4盎司

- 16 盎司蟹肉塊
- 1 茶匙特級初榨橄欖油
- 1 份切碎的紅燈籠椒 (8盎司)

仔細檢查蟹肉，確保沒有蟹殼或軟骨，放在冰箱儲存。

將橄欖油倒入一個25公分大的平底鍋，中火。加入辣椒和洋蔥，炒至少5分鐘，直至蔬菜略微變軟。加入大蒜和鹽調和，再煮5分鐘。取出蔬菜，可再煮幾分鐘。一旦蔬菜冷卻，將其加入到蟹肉中。如果需要，可加入雞蛋、麵包屑、蛋黃醬、伍斯特沙司、第戎、Old Bay®和一兩滴辣醬。仔細攪拌所有的配料。混合蟹肉混合物的最佳方法是用乾淨的手；但是可使用勺子或抹刀。記住要輕輕攪拌，以保持蟹肉完好。

用手取出混合物，做成½杯橢圓形蛋糕，並將其放在一個乾淨的盤子裡，用蠟紙分離蛋糕層。在油炸前蓋上保鮮膜並冷藏1小時。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油在加熱的時候，在蟹肉餅表面滾上麵包屑。

當油準備好後，在炸籃的上部位置放大約2個蟹餅。將炸籃放入油中，油炸約2到4分鐘，油炸時間過半時，翻轉蟹餅。提起炸籃，讓有油排出。使用夾子將蟹餅放在多層紙巾上吸油，並撒上少量鹽調味。繼續油炸剩餘的蟹餅，立即上菜。

完美的炸薯條

要得到完美的炸薯條，必須炸馬鈴薯兩次。可供應2到3份

Serves 2 to 3

- 1 磅褐色馬鈴薯
- 粗鹽

使用鋒利的刀、薯條切刀或食物處理器將馬鈴薯去皮，切成約¼到½"厚。拿一個碗，將馬鈴薯浸泡在冷水裡，直到準備使用。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至150°C。當油在加熱的時候，將馬鈴薯放在紙巾上，吸乾水份。

當油準備好後，在炸籃的上部位置排滿一層馬鈴薯。將炸籃放入油中，油炸3分鐘。取出馬鈴薯，放在紙巾上吸油。繼續分批油炸剩餘的馬鈴薯，排乾油。

將溫度升至190°C。當油準備好後，按照第一次的方法。當炸籃在上部位置時，放滿一層的馬鈴薯。將炸籃放入油中，薄的馬鈴薯油炸4到5分鐘，厚的馬鈴薯油炸8到12分鐘。當薯條變至金黃酥脆時，取出，並再次放在紙巾上吸油。

撒上鹽調味，立即上桌。

薯片

做2份

1 份黃馬鈴薯(約8到9盎司)
粗鹽

用鋒利的刀、蔬果刨或食物處理器將馬鈴薯切成薄片(約 $\frac{1}{16}$ 到 $\frac{1}{8}$ "的厚度)。拿一個碗,將馬鈴薯切片浸泡在冷水裡約15分鐘。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至150°C。保持馬鈴薯乾燥。當油準備好後,炸籃在上部位置時,放滿一層的馬鈴薯。

放低炸籃,油炸約3分鐘。將馬鈴薯切片放在紙巾上。繼續以相同的方式油炸剩餘的馬鈴薯切片。

將溫度升至190°C。使用上述方式,當炸籃在上部位置時,將馬鈴薯切片放入炸籃。將馬鈴薯片放入油中,油炸約3到4分鐘,翻轉一次,讓薯片顏色變深,變得金黃酥脆。取出並放在紙巾上吸油。撒鹽調味。剩餘的馬鈴薯重複上述步驟。

立即上桌。

注:薄馬鈴薯切片可在190°C 的溫度下油炸約4分鐘,在油炸期間翻面一次即可。但是炸兩遍是最好的。

玉米、蔥和甜紅辣椒油炸餡餅

做約10到12份

$\frac{1}{2}$ 杯玉米(約1穗)
 $\frac{1}{2}$ 湯匙橄欖油
2 盎司切碎的紅燈籠椒
 $1\frac{1}{4}$ 杯未漂白的中筋麵粉
1 茶匙發酵法
 $\frac{1}{2}$ 茶匙鹽
 $\frac{1}{4}$ 茶匙新鮮的胡椒粉
2 個大雞蛋
 $\frac{1}{4}$ 杯全脂牛奶
2 湯匙啤酒
1 份切碎的蔥
1-2 勺辣醬
1 個蛋清

預熱烤箱至230°C。

將玉米穗放在烤盤裡,倒入 $\frac{1}{4}$ 杯水。烤玉米約30至35分鐘,直至外皮變成棕色。

從烤箱中取出玉米,備用。

玉米足夠冷卻時,去皮,用齒刀切下玉米粒,備用。

在小煎鍋裡用中火熱橄欖油。加入紅辣椒,炒約8分鐘直至變軟。備用。

準備麵糊。拿一個攪拌鉢,加入麵粉、發酵法、鹽和胡椒。並加入雞蛋、牛奶和啤酒攪拌,直到麵糊變得粘稠且光滑。

麵糊裡加入玉米、紅辣椒、蔥和辣椒。蓋上保鮮膜,放置冰箱醒至少一個小時,但不要超過24小時。

當準備使用麵糊時：

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油在加熱時，把蛋清放在一個單獨的攪拌鉢裡，攪打蛋液使之變硬，但不起泡。使用一個大的橡皮刮刀小心將蛋清放入麵糊中。確保二者完全整合。

當油準備好後，將炸籃放入油中。每次用勺舀¼杯麵糊到油裡。分批油炸-不要過於擁擠-總共花4到6分鐘，油炸到一半的時候翻面餡餅。提起籃子，讓油排出。使用夾子，放在多層紙巾上，撒上鹽調味，上桌。

油炸玉米餅

做約20份的油炸玉米餅

- 1 杯玉米粉(黃色或白色)
- 1/3 杯加一湯匙的酪乳
- 3 湯匙的中筋麵粉
- 1 湯匙的砂糖
- 1 茶匙的發酵法
- 1/2 茶匙的蘇打粉
- 1/2 茶匙鹽
- 少量新鮮胡椒粉
- 2 湯匙，剝碎的黃色或白色洋蔥
- 1 個大雞蛋，輕度打發

拿一個中碗，放入玉米粉和黃油並攪拌。靜置15到20分鐘。加入麵粉、糖、發酵粉、蘇打粉、鹽和辣椒攪拌。加入洋蔥和雞蛋，攪拌均勻。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。將炸籃放入油中。將一大湯匙容量的麵糊放入熱油約5分鐘-不要過於擁擠。油炸3到4分鐘，當麵糊漂浮時，翻面油炸所有面，直至外皮變得金黃酥

脆。提起炸籃，將油排乾。使用夾子將玉米餅放在紙巾上。可將玉米餅放在預熱至95°C的烤箱裡保溫。

油炸玉米餅其它做法：

加1到2湯匙切碎的新鮮鼠尾草或非黃到麵糊裡。

加1到2湯匙切碎的新鮮的墨西哥辣椒到麵糊裡。

加2湯匙的Parmesan或Asiago乳酪到麵糊裡。

油炸玉米餅的麵糊可用於製作玉米熱狗或迷你玉米熱狗。將熱狗或迷你熱狗放入麵粉中。裹上一層油炸玉米餅的麵糊，約1/8英寸厚。將炸籃放入預熱油中。將裹上麵糊的熱狗慢慢放入熱油中油炸，直至變成金棕色，漂浮著。用夾子均勻翻轉所有面。提起炸籃，讓油排出。用夾子從炸籃取出，放在紙巾上。可放在預熱至95°C的烤箱裡保溫。

油炸鼠尾草和義大利火腿乳酪丸子

做2½杯，可做約20粒丸子

- 2 杯全脂牛奶義大利乳清乾酪，如有可見乳清，排乾
 - 1/2 杯新鮮磨碎的Asiago乾酪
 - 2 盎司切碎的火腿*
 - 1 個大雞蛋，輕度打發
 - 2 湯匙切碎的新鮮歐芹， 15-20片新鮮鼠尾草葉，切碎
 - 1 瓣切碎的大蒜
 - 1/2 茶匙粗鹽
 - 1/4 茶匙新鮮胡椒粉麵粉
 - 2 個雞蛋，打勻，1個蛋清
 - 1 1/2 杯細麵包屑
- 純橄欖油，油煎使用（不使用特級初榨橄欖油）

拿一個中碗，放入義大利乳清乾酪、Asiago、義大利燻火腿、一個雞蛋、歐芹、鼠尾草、大蒜、鹽和胡椒。攪拌並混合均勻。捏成核桃大小的丸子，每個丸子約1½到2湯匙。冷卻直到準備繼續。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至180°C。在乳清乾酪丸子上輕輕撒上麵粉。浸入雞蛋混合物，然後裹上麵包屑。當油的溫度為180°C時，將炸籃放入油中。輕輕將裹上麵包屑的乳清乾酪丸子放入油中，直至外皮變成金棕酥脆，油炸約4分鐘，如果需要的話可翻面乳清乾酪丸子。小心翻面，不要把外皮弄破。當變得金黃酥脆時，提起炸籃，讓油排出。用漏勺取出乳清乾酪丸子，放在紙巾上吸油。趁熱上桌。可單獨食用，或配上溫熱的番茄醬。

這種餡也可用於製作油炸意式餛飩。

*如果脂肪過多的話，剪掉多餘的脂肪。翻卷，切成薄絲帶，然後切碎。

注：該食譜做成的內餡及其適合製作油炸意式餛飩。只需按照如下山羊乳酪意式餛飩的配製方法。

山羊乳酪意式餛飩

做約10份的意式餛飩

- 4 盎司的山羊奶乾酪
- 4 盎司的西葫蘆，切成小粒
- 2 茶匙的特級初榨橄欖油，少量粗鹽
- ½ 茶匙的資訊百里香，切碎
- 20 餛飩皮
- 水和玉米澱粉，包餛飩用

拿一個攪拌鉢，把山羊奶乾酪弄碎，備用。

用10英寸的煎鍋，中火。加入橄欖油和西葫蘆，用中火輕炒，直到周圍變得金黃，約8分鐘。取出，然後在山羊奶乾酪中加入切碎的百里香和鹽，用勺子攪拌均勻。

準備工作區配備小碗的水和糕點刷、小碗的玉米澱粉、撒上玉米澱粉的大盤子或切菜板、餛飩皮和意式餛飩餡。

一次排3到6個餛飩皮。在每個餛飩皮的中間放1湯匙的餡。用水把餛飩皮的邊緣刷濕。然後放上另外一張餛飩皮，覆蓋住。用手指將邊緣壓實，使意式餛飩完全包住。

繼續做剩下的意式餛飩。在一個乾淨的託盤或切菜板上準備意式餛飩，撒上大量的玉米澱粉。一旦完成，蓋上保鮮膜。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，一次油炸2個意式餛飩。不要過於擁擠。將炸籃放入油中，油炸1到2分鐘，直到變得金黃酥脆。將意式餛飩放在紙巾上，撒上少許鹽調味。剩下的意式餛飩重複上述步驟，立即上桌。

意式餛飩可搭配您最喜愛的番茄醬或義大利麵醬。

*注：在使用餛飩皮前，餛飩皮需用保鮮膜蓋住或包裝，因為它們很容易變乾。

蝦餡和韭菜餡意式餛飩

做8份意式餛飩

½ 湯匙的橄欖油
2-3 盎司的韭菜，洗淨、切薄（約2根小韭菜）
½ 杯重奶油
¼ 茶匙的鹽
3 湯匙的豌豆，新鮮或冷凍
½ 磅大蝦，煮熟，切成¼"塊（約8只蝦）
16 餛飩皮
水和玉米澱粉，包餛飩用

將橄欖油倒入一個中等大小的煎鍋，中火。加入切薄的韭菜，慢煮，直至韭菜變的很軟，約10分鐘。加入重奶油，將火力調至燜熱檔。

燜熱，直至奶油至少減少一半，且變得非常厚重。加入鹽和豌豆攪拌，在準備意式餛飩前取出，放著冷卻。

準備工作區配備小碗的水和糕點刷、小碗的玉米澱粉、撒上玉米澱粉的大盤子或切菜板、餛飩皮和意式餛飩餡。一次排3到6個餛飩皮。

在每個餛飩皮的中間放½湯匙的餡。然後放3到4只蝦在餡上。用水把餛飩皮的邊緣刷濕。然後放上另外一張餛飩皮，覆蓋住。用手指將邊緣壓實，使意式餛飩完全包住。繼續做剩下的意式餛飩。在一個乾淨的託盤或切菜板上準備意式餛飩，撒上大量的玉米澱粉。一旦完成，蓋上保鮮膜。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，一次油炸2個意式餛飩。不要過於擁擠。將炸籃放入油中，油炸1到2分鐘，直到變得金黃酥脆。提起炸籃，讓油排出。用夾子將意式餛飩放在紙巾上，撒上少許鹽調味。剩下的意式餛飩重複上述步驟，立即上桌。

*注：在使用餛飩皮前，餛飩皮需用保鮮膜蓋住或包裝，因為它們很容易變乾。

如需額外特殊招待的話，可用龍蝦肉替代。

中東蔬菜球

做8份中東蔬菜球丸子（每個¼杯）

1 杯乾鷹嘴豆
¼ 茶匙蘇打粉
1 湯匙水
1 瓣大蒜
2 盎司洋蔥
1 茶匙粗鹽
¼ 茶匙新鮮的胡椒粉
1 茶匙孜然
¾ 茶匙芫荽粉
¼ 杯歐芹

將鷹嘴豆放在一個攪拌鉢裡，倒2英寸的水浸泡一整夜。

將豆裡的水排乾，放在裝有金屬S刀片的食物處理機的碗裡。研磨豆子直至變得滑潤，約30秒。

將蘇打粉溶解在水裡，備用。

在豌豆裡加入大蒜、洋蔥、鹽、胡椒、孜然和香菜，用食物處理機處理，直至將蔬菜切碎。隨著機器的運行，添加蘇打粉和水，直至中東蔬菜球麵糊變得均勻滑潤。

將餡餅捏成¼杯尺寸大小。將餡餅放在盤子裡，用保鮮膜包住，放置冰箱1小時。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，將炸籃放入油中。小心將中東蔬菜球餡餅放入熱油中。油炸5到6分鐘，翻面一次，直至顏色變成深金黃色。

中東蔬菜球可搭配皮塔餅、鷹嘴豆泥、切碎的番茄、黃瓜和洋蔥。

芝麻雞柳條

做2份開胃菜

- 1 磅無骨、去皮的雞胸肉
- ¾ 杯酪乳
- 1 湯匙新鮮的檸檬汁
- ½ 湯匙醬油
- ½ 湯匙亞洲芝麻油
- ½ 茶匙粗鹽
- ½ 茶匙辣醬
- 1 杯麵包屑
- 1½ 茶匙白芝麻籽
- 1½ 茶匙黑芝麻籽
- ½ 茶匙甜辣椒粉

將雞肉上多餘的脂肪剪掉。將雞肉縱向切成1英寸寬的條塊。將酪乳、檸檬汁、醬油、芝麻油、鹽和辣醬放在中碗裡攪拌。加入切碎的雞肉，攪拌塗層。蓋上保鮮膜，冷藏，醃制至少30分鐘，最長不超過8小時。再在中碗裡放入麵包屑，芝麻籽和辣椒粉。

將雞肉的酪乳醃泡汁排乾。每片雞肉裹上麵包屑/芝麻籽混合物，包上保鮮膜，放在烤盤或託盤上。在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，將炸籃放入油中。小心將3到4條裹好的雞柳放入油中，炸至金黃酥脆，約4到6分鐘，可根據需要翻面。提起炸籃，讓油排出，然後用夾子取出，放在紙巾上吸油。

啤酒雞

使用同等量的雞，也切成大約1英寸寬的條塊。

浸泡在以醒好的啤酒麵糊裡，讓多餘的麵糊從雞肉上滴落。用190°C的溫度分批煎炸約4到6分鐘，直至變得金黃酥脆。放在紙巾上吸油，撒上鹽和胡椒調味。剩下的重複上述步驟。立即上桌。

啤酒雞可搭配蜂蜜芥末醬。

油炸蜜糕 (Sopaipillas)

做十八份½盎司的油炸蜜糕

- 1 杯未漂白的中筋麵粉
- ½ 茶匙的發酵粉
- ½ 湯匙砂糖
- ¼ 茶匙粗鹽
- 1 湯匙無鹽黃油，切成4塊
- 2 湯匙溫水
- 3 湯匙全脂牛奶
- ¼ 茶匙純香草精

在食物處理機的碗裡放入麵粉、發酵粉、糖和鹽。過程大概約10秒。在碗裡加入黃油，攪拌直至混合物變得和玉米粉一樣。在處理機運行時，將水、牛奶和香草加到進料管裡，加工直到形成麵團。

從碗裡取出麵團（可能是粘稠的），然後轉移到一個乾淨的撒有麵粉的碗裡。蓋上保鮮膜，醒上1小時。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油在加熱時，將麵團從攪拌鉢裡取出，然後轉移到一個乾淨的撒有麵粉的碗裡。將麵團切成兩個圓形。將麵團翻滾成約½"厚或更薄的矩形形

狀。用刀或披薩刀將麵團切成2到3英寸長的長方形或三角形。醒5到10分鐘。

當油準備好後，將炸籃放入油中。將麵團條分批放入，每次約4到5條，不能擁擠。當變成金棕色、蓬鬆時，油炸蜜糕做好了，共約4分鐘。提起炸籃，讓油排出，然後用夾子取出，放在紙巾上吸油。

上桌時：油炸蜜糕可裹上肉桂糖或撒上糖粉和蜂蜜。

注：油炸蜜糕的麵團可在冰箱裡存放一周。

油炸蘋果

做4到6份

- 1 個大雞蛋，蛋黃和蛋白分離
- ½ 湯匙砂糖
- 3 湯匙全脂牛奶
- ½ 茶匙純香草提取物
- ½ 杯未漂白的中筋麵粉
- ½ 茶匙發酵粉
- 1-2 個硬蘋果，約8盎司（最好是澳洲青蘋果），切片的肉桂糖

在攪拌鉢裡攪拌蛋黃和糖。加入牛奶和香草提取物攪拌，然後加入乾燥配料慢慢攪拌，每次¼杯，直至麵糊變得潤滑。敲打蛋清，使之變硬，但不起硬泡。使用一個大的橡皮刮刀小心將蛋清放入麵糊中。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，將炸籃放入油中。將水果片浸泡在麵糊裡，讓多餘的汁水滴到碗裡。將水果片小心地放入油中。油炸共1½到2分鐘，翻轉一次，直至變得金黃酥脆。提起炸籃，讓油排出，然後用夾子取出，放在紙巾上吸油，並撒上肉桂糖。剩餘的重複上述步驟，立即上桌。

香蕉巧克力包

做12到15份餛飩

- 1 塊巧克力棒 (4盎司)，如好時巧克力
- 1 個中等成熟的香蕉
- 15 個餛飩皮
- 水和玉米澱粉，包餛飩用

將香蕉切成12到15片。將巧克力棒分成小塊，數量與香蕉片相同。

準備工作區配備小碗的水和糕點刷、小碗的玉米澱粉、撒上玉米澱粉的大盤子或切菜板、餛飩皮和內陷。一次排3到6個餛飩皮。

在每個餛飩皮中間放一片香蕉。在香蕉片上放巧克力塊。用水把餛飩皮的邊緣刷濕。然後將餛飩皮對折。如果餛飩皮是方形的，則折成三角形，然後用手指將邊緣捏緊，包緊餛飩皮。把做好的餛飩放在撒有玉米澱粉的乾淨盤子裡。

在Cuisinart™ 油炸鍋倒入植物油至最高油位線。預熱至190°C。當油準備好後，放3到4個餛飩在油炸鍋的炸籃裡。把炸籃放入油中，油炸1½到2分鐘，直至變得金黃酥脆。提起炸籃，讓油排出，然後用夾子將餛飩取出，放在紙巾上吸油。剩餘的餛飩重複上述步驟。

撒上糖粉或肉桂糖，立即上桌。

*注：在使用餛飩皮前，餛飩皮需用保鮮膜蓋住或包裝，因為它們很容易變乾。

©2017 Cuisinart®

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
台北市內湖區堤頂大道2段417號1樓

電話: +886-2-8751-3633

傳真: +886-2-8751-3922

統一編號: 54378282

顧客服務熱線(台灣):
+886-2-8751-3633