



## 银杏炸饺

秋

将银杏用馄饨皮包起来再油炸的料理



### 原料 (4 人份)

银杏	20个
馄饨皮	20片
盐	少许
加工干奶酪	30g
油	适量

### 烹调方法

1. 银杏烫过后去皮。
2. 除去馄饨皮上的面粉，周围沾水，包住银杏与奶酪块，卷住开口。
3. 以约160度的低温油炸后，洒上盐。

### 烹调要点

- 馄饨皮油炸时易变黑，要注意保持低温。