# 金沙玉米

## 材料准备

1、甜玉米2个、咸蛋黄4个、淀粉适量

## 制作步骤

①玉米预先煮熟，生咸蛋黄蒸熟

②蒸熟的咸蛋黄用刀碾成泥再用刀剁细

③剥下玉米粒，然后加淀粉混合均匀，让玉米粒全部裹上淀粉，过一下筛，筛去多余淀粉

④热锅起油，将玉米粒下锅油炸，一边炸一遍轻轻推动玉米，等玉米炸至表面泛黄捞出

⑤另起油锅，大火烧热后倒入咸蛋黄，快速翻炒，等蛋黄完全炒散，倒入炸好的玉米粒，炒匀即可出锅。