香煎藕饼的用料

藕1节 鸡蛋1个

香菜1颗 面粉2勺

胡萝卜适量 鲜鸡汁半勺

油适量

香煎藕饼的做法

香煎藕饼的做法图解1

步骤1

材料

香煎藕饼的做法图解2

步骤2

藕去皮擦丝

香煎藕饼的做法图解3

步骤3

用力挤干水份，加入一个鸡蛋（我用的是土鸡蛋，个头比较小）

香煎藕饼的做法图解4

步骤4

加两勺面粉

香煎藕饼的做法图解5

步骤5

半勺鲜鸡汁

香煎藕饼的做法图解6

步骤6

搅拌均匀后加入香菜碎

香煎藕饼的做法图解7

步骤7

和胡萝卜碎，搅拌均匀

香煎藕饼的做法图解8

步骤8

做出藕饼的形状

香煎藕饼的做法图解9

步骤9

平底锅倒油，烧热后放入藕饼，下锅时先不要动，转成小火慢慢煎，等晃动平底锅，藕饼可以跟着动时，就可以翻面了

香煎藕饼的做法图解10

步骤10

平底锅倒油，烧热后放入藕饼，下锅时先不要动，转成小火慢慢煎，等晃动平底锅，藕饼可以跟着动时，就可以翻面了

香煎藕饼的做法图解11

步骤11

翻面后继续小火煎，之后反复翻面，直到两面金黄，用筷子扎一下取出，筷子上不会粘东西，就是熟透了，就可以出锅了