

1斤面粉2斤水，教你做正宗脆皮油糕，30年秘制配方告诉你，超简单。油糕又叫炸糕、年糕、枣糕，是晋陕甘宁一带最具代表性的地方风味小吃之一。陕北油糕由黍科糜子、大枣精制而成，经植物油炸后，其味清香细腻、香甜可口，各宾馆饭店均作为地方特色风味有售。当年中央红军胜利到达陕北，延安人民就是用油糕来款待红军将士的。

陕北民歌《山丹丹开花红艳艳》中对此就有生动的描述。油糕一般常见于逢年过节或款待亲朋好友时，特别是婚庆筵席中，盛在碟中，每碟十片，食用时佐以白糖和粉汤，味道更佳。油糕色泽金黄、细腻柔软，经久而不变色不变质，属天然绿色食品。

今天就给大家分享怎样在家炸油糕，炸好的油糕金黄诱人，个个圆鼓鼓的。口感外酥里软，香甜细腻又好吃，做法和技巧告诉你，学会再也不用出去买了。



1.锅里不用倒油，直接往锅里倒入一小杯的面粉，用小火干炒面粉，将面粉完全地炒熟，面粉炒熟后可以闻到一股麦香味，然后将炒熟的面粉盛入盘里备用。



3.然后往锅里倒入两斤水进去烧开，再往锅里倒入一斤面粉进去，这里水和面粉的比例是2:1，然后转小火，用擀面杖不停地搅拌均匀，一直搅到锅里没有干面粉，将面粉全部烫熟，最后把面粉搅到这个程度就可以关火了。



5.面团揉好后，用刀切成几等份，然后将小面团揉成一个粗细均匀的长条状，再用刀切成一些等份大小的小剂子，再将小剂子用手捏成中间凹陷进去的样子。



7.接下来开始炸油糕，锅里倒入多一些的油，油热以后转中小火，然后将油糕一个一个地放入油糕里面炸，刚开始用筷子轻轻地搅动，防止粘连在一起，油糕炸得飘起来后，再用筷子翻动过来，让油糕的上下两面都能够均匀地受热，这样油糕两面的颜色也会一致，慢慢地油糕就会被炸得鼓起来，最后将油糕炸至两面金黄色的时候就可以了，全部控油捞出来，炸好的每一个油糕都是圆鼓鼓的，看着既诱人又好吃。