

胡萝卜洗净，最好选大的，擦板切丝会方便很多擦成丝，可粗可细一把小葱，多一丢丢，更有味葱沫胡萝卜丝放一起，依次加入盐，生抽，耗油，十三香搅拌均匀萝卜略微出水，加入适量的淀粉，和两个面包，面包搓碎加入面粉搅拌成粘稠状成球状下油锅炸，全程小火更有嚼劲完成