

caishu11 / August 15, 2012 11:29AM

[玉米的做法：教你做美味好吃的金沙玉米粒](#)

材料：玉米粒300克，鹹蛋黃3個，澱粉100克。

調料：料酒2茶匙（10ml），[\[url=http://takkeyr.unblog.fr/2012/08/14/office-furniture-office-chairs/\]\[color=white\]\[size=1px\]Office\[/size\]\[color\]\[url\]](http://takkeyr.unblog.fr/2012/08/14/office-furniture-office-chairs/)油少許。

制做方法：

- 1.在鹹蛋黃中加入料酒，上火蒸10分鐘至熟。
 - 2.用勺子將蒸熟的鹹蛋黃碾碎，[\[url=http://blog.zige.jp/mayjiowe11/kiji/454734.html\]\[color=white\]\[size=1px\]家具\[/size\]\[color\]\[url\]](http://blog.zige.jp/mayjiowe11/kiji/454734.html)碾成細末。
 - 3.將澱粉倒在玉米粒上和勻，[\[url=http://yoko11.269g.net/article/17305224.html?1344915711\]\[color=white\]\[size=1px\]酸っぱ\[/size\]\[color\]\[url\]](http://yoko11.269g.net/article/17305224.html?1344915711)讓每一顆玉米粒均勻地沾上澱粉，將多余的澱粉篩掉。
 - 4.鍋中放油，燒制7成熱時，[\[url=http://greenlife.blogonline.fr/2012/08/14/childrens-furniture/\]\[color=white\]\[size=1px\]Children\[/size\]\[color\]\[url\]](http://greenlife.blogonline.fr/2012/08/14/childrens-furniture/)放入玉米粒炒至金黃，將炒好的玉米粒放入盤中。
 - 5.鍋中放少許油燒熱，[\[url=http://showgirl.exblog.jp/17863094\]\[color=white\]\[size=1px\]Kinhom\[/size\]\[color\]\[url\]](http://showgirl.exblog.jp/17863094)倒入鹹蛋黃末炒勻；
 - 6.再倒入炒好的玉米炒勻即可。
-