

上篇介绍了家庭做菜浆的用法，这篇将向大家介绍一下糊的用法。



水粉糊的调法是：把干淀粉用少量清水润湿，再加入适量清水调成粉糊。一般50克干淀粉加清水125克清水，稀稠度以能挂上食材为主。

水粉糊挂糊的方法是：先用调料将食材拌匀入味，然后浸入糊中，蘸挂均匀，入油锅炸至金黄即成。

水粉糊制作的菜肴有：糖醋鱼、糖醋里脊、焦溜肉段等。此外，广东菜的“咕咾肉”、淮扬菜的“松鼠鱼”等，其食材所挂的糊也属于水粉糊，但挂糊的方法略有不同，先将食材用水淀粉拌匀、再拍蘸上一些干粉，然后入锅炸制。

二、全蛋糊



拖蛋糊的调法是：拖蛋糊是面粉，鸡蛋液配合使用。

拖蛋糊挂糊的方法是：拖蛋糊的用法有两种，一种是将食材用调味腌拌后，拍蘸上一层面粉，再拖蘸鸡蛋液后，放入锅内煎制。另一种是把食材用调味品拌匀后不拍粉，直接拖蘸鸡蛋液后，入锅炸制。

全蛋糊制作的菜

肴有：锅塌豆腐、干煎鱼片等

四、面包渣糊



糊的稀稠是挂糊的关键，要根据食材的特点灵活掌握，质地较嫩的食材、糊的浓度

要稠些，相反就要稀些。挂糊、拍粉一定要将糊拌匀挂透，制好的糊要静置一会，使其充分溶解。拍蘸面包渣时，要轻轻按实，以免炸时糊与食材脱落。