

假期以来，朋友圈天天都能看到大家晒出来自己做的各种饭菜，原本从来不进厨房的人，现在也都“晋级”成了“小厨”水准，不由感叹大家都挺厉害的，原来烹饪的天赋都被耽误了。过年之前家里囤积了一大袋面粉，最近不方便出门，我就心想自己也不能落后，各种面食自己动手练起来。和面，发面，自己也失败了好几次，慢慢地还真摸索出来了不少的小窍门，馒头、包子、发面饼、炸油条，全都不在话下。现在我油条炸得特别好，看着家人吃得欢喜，我心里别提有多高兴了。油条的配方详细讲解，一看就会，这个做法火了，比买的还好吃。下面小编就把做法分享给大家。

油条



2.封保鲜膜



4.到时间后 案板摸油



6.切成竖条



8.油温七成热下



10.捞出放凉可以吃啦

