

大家好，我是厨易，分享一学就会的厨房美食，欢迎交流，互相增进。

今天跟大家分享一个非常简单的小零食，烤豆皮，新手也可以做成功，现在全网都在做，我也来凑个热闹，下面一起来看看吧。



第一步：准备几张厚的豆皮，把边缘裁剪一下，改刀切成大小一致的正方形



第三步：

整齐的铺在晾网上，烤箱预先上下火185度预热5分钟，然后烤10分钟左右



制作关键点：

需要用厚一点的豆皮，比较薄的不好，薄的烤了不起泡，不够酥脆。另外每个人的烤箱脾性不同，大家根据自己的实际情况稍作调整。

今天的烤豆皮就做好了，个个鼓起大泡，太神奇了。做法便捷，是最简单的小零食了，喜欢的朋友可以尝试一下。

本期烤豆皮的视频制作全过程，大家可以参考厨易2020年6月15日的视频制作，我们下期见。