

如何炖鸡

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678095719160927.html>

范文网，为你加油喝彩！

冰柜的温度怎么调-被油烫伤怎么处理

为梦前行

Move
forward
for
the
dream

千库编辑

方向比努力更重要

这个世界没有做不成的事

只有坚持不了的人

千库编辑

2023年3月6日发(作者：设备租赁合同范本)

1

鲍翅炖鸡的做法

做法

菜系及功效：私家菜 气血双补食谱 老人食谱 补虚养身食谱 营养不

良食谱 口味：清香味 工艺：炖 鲍翅炖鸡的制作材料：主料：鲍鱼300

克,鱼翅(干)50克,母鸡1000克 辅料：火腿40克 调料：大葱10克,姜

10克 教您鲍翅炖鸡怎么做，如何做鲍翅炖鸡才好吃

1. 把已浸透鱼翅用姜二片，葱二条，加上汤或清水稍煮过，取去

姜葱，用清水泡净；2.老鸡剥好除毛，从背部进刀剖开，使成一大片；

3.将处理过的鲍翅放入大盅内，上铺老鸡，放上火腿，注入上汤或沸

水，盖好，放入沸水锅内，隔水炖约三小时左右，原盅端出供用。

小贴士-食物相克：鲍鱼：鲍鱼忌与鸡肉、野猪肉、牛肝同食。

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发