

凉粉怎么做好吃

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/1678210112178829.html>

范文网，为你加油喝彩！

信的格式-西红柿鸡蛋饼



2023年3月8日发(作者：海参怎样的好)

黄瓜拌凉粉怎么做才好吃呢？

关于《黄瓜拌凉粉怎么做才好吃呢？》，是我们特意为大家整理的，希望对大家有所帮助。

黄瓜拌凉粉是夏天非常好的一道美食，黄瓜的味道甘甜，对肠胃健康非常好，也有不错的减肥功效，而夏天吃凉粉可以消暑解渴，好多人在夏天的时候食欲减退，这时候吃黄瓜拌凉粉是非常好的选择。

一、黄瓜拌凉粉的做法

食材明细

材料：

黄瓜500克

凉粉300克

调料：

蒜末5克

精盐5克

味精3克

芝麻酱20克

辣椒油15克

陈醋10克

烹饪步骤

1.将黄瓜清洗干净，切成小条，装入碗中待用，往碗中撒入少许精盐，腌一会儿。

2.将凉粉在滚水中烫一下，捞出切成条，装盘待用，将黄瓜条挤去盐分，同凉粉一起放入大碗中。

3.加入精盐，味精，陈醋，芝麻酱，辣椒油，最后放入蒜末，将所有材料搅拌均匀，装入盘中即可。

二、黄瓜拌凉粉的做法步骤

1.买来的大块的地瓜凉粉切成条，在热水里焯一下。

2.焯好以后会变得半透明，放在盘子里用香油拌一下防止粘在一起。

3.切好黄瓜丝和香菜段。

4.盐、糖、醋、生抽、耗油、少许水拌匀。

5.锅内放油爆香花椒、八角、干辣椒，准备把热油浇到凉菜上。

6.码盘，淋汁，泼热油。

7.完成！

三、黄瓜拌凉粉

材料

凉粉1块，大黄瓜1条，青辣椒1/2支，红辣椒1/2支，盐

适量，酱油3大匙，糖1大匙，香葱2支，芝麻1大匙，盐适量，

蒜2粒，辣椒粉4小匙，香油2小匙，醋1小匙

做法

1.将凉粉洗净，切片备用

2.将黄瓜用盐搓揉洗净，横剖一半，再切成片

3.将青、红辣椒洗净，切片；蒜去皮洗净，切末；葱洗净，切

为葱花备用

4.在调味酱中的酱油中加入糖和辣椒粉，搅拌至糖全溶化，再

加入蒜末拌匀

5.将葱花、醋和盐加入作法4中搅拌均匀。

6.将香油加入作法5中拌匀。

7.将芝麻加入作法6中拌匀，即为调味酱。

8.将凉粉片排入盘中，撒上黄瓜片及青、红辣椒片，最后淋入

调味酱即可食用。

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