

肥肠

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/1678302401189718.html>

范文网，为你加油喝彩！

春节画画-铁观音的冲泡方法



2023年3月9日发(作者：轴对称拼音) 文章导读

民间食材猪大肠的做法可以说千奇百怪，不仅可以用来制作火锅，还可以用来烤、蒸、煮，如果说哪种方法最简单，当属煮猪大肠了。可是肥肠往往是嚼劲十足，有的朋友发现，直接用水煮猪大肠，即使花了很长的时间，似乎也很不容易烂，吃起来还是感觉咬不动。这要怎么办才好呢？

方法一

原料：猪大肠、醋、盐、水、葱姜、酒

做法：

- 1、将猪大肠洗净;
- 2、用醋和少许盐里外涂抹揉搓，除去粘液污物。
- 3、漂洗后放入开水锅中，加葱、姜、酒烧熟，捞出即可。

方法二

原料：猪大肠1500g、八角适量、盐适量、姜适量、料酒适量、醋适量

步骤：

- 1、猪大肠用醋和盐打干净，放在热水中焯一下后，放足量的水，加入料酒、姜、八角。大火煮开。
- 2、加盖大火煮开。
- 3、小火慢炖1个小时，加入适量的盐。
- 4、放在电饭锅中捂1个小时，就好了。
- 5、用剪刀剪成一段一段的。

小贴士：这个菜关键是要煮烂。

方法三

原料：猪大肠、葱段、姜片、料酒、八角、十三香

步骤：

- 1、用水冲洗肠头，借着水的冲劲，很容易就把肠子反过来。
- 2、用白醋、面粉和水，调成的面糊洗肥肠，既可以去腥味又可以清洗干净。
- 3、煮肥肠要用冷水煮。
- 4、煮的时候，放葱段、姜片、料酒、八角和十三香。
- 5、煮熟的肥肠，再用开水，炒一下，去油腻去腥。
- 6、看肥肠是否煮熟，只要筷子能扎透就可以了。
- 7、溜肥肠要大火快炒。

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