

荔浦芋

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/1678322576192151.html>

范文网，为你加油喝彩！

旅行人-樱桃木家具



黑发不知勤学早，
白发方悔读书迟。

——
荀子

2023年3月9日发(作者：伯阳父)

本文整理于网络，仅供阅读参考

荔浦芋头怎么做好吃？

在全国范围内，大部分地方都有种植芋头，芋头有很多品种，

荔浦芋头就是很有名的一种，荔浦芋头的营养价值很高，具有很

多食疗作用，比如吃了能够增强人体免疫功能，特别适合癌症患

者在手术之后吃，另外也适合身体虚弱的人群吃，下面介绍吃荔

浦芋头的几种流行方法。

荔浦芋头怎么做好吃？

荔浦芋头炖五花肉

1、准备材料：五花肉、荔浦芋头、啤酒、盐、冰糖、酱油、

胡椒粉、生姜。

2、将五花肉切块，用开水烫一下后捞出，将荔浦芋头去皮洗

净切块。

3、热锅中放入油、冰糖，快融化的时候，就加入五花肉、芋

头翻炒。

4、加半罐啤酒、酱油、胡椒粉、生姜、适量清水用大火烧开。

5、转小火后加盖炖2小时至肉酥软。

荔浦芋头扣五花肉

1、准备材料：五花肉、荔浦芋头、盐、蜂蜜、白糖、酱油、

南乳、胡椒粉。

2、将五花肉煮熟后捞出沥干，用小竹签在肉皮上扎刺密孔，

以盐和蜂蜜涂抹。

3、将五花肉炸金黄捞出，放入温水中稍浸，切片并用盐、酱

本文整理于网络，仅供阅读参考

油、白糖、南乳、胡椒粉拌匀。

4、将荔浦芋切片加调味料，上笼蒸至肉酥时取出，反扣在盘

中。

吃荔浦芋头的注意事项

荔浦芋头既然有这么多的营养，妈妈们可能就已经迫不及待

想要好好吃一顿了。不过，妈妈们最好还是能够多了解关于吃这

荔浦芋头的一些注意的事项，例如哪些人不适宜吃过多，或者哪

些人可以吃荔浦芋头等。

首先，如果妈妈们是放了啤酒来做荔浦芋头的话，小孩和老

人最好就少吃。而且，要吃荔浦芋头，最好先了解家人有没有对

芋头有过敏的，如果有过敏的人，最好就做其他的菜肴来替换。

其次，就要看看哪些食物不宜跟荔浦芋头一起吃的了。如果

妈妈们准备做荔浦芋头的话，当天就最好不要买香蕉了，或者要

叮嘱家人一定要过一段时间才能吃香蕉。因为香蕉不宜和荔浦芋

头一起吃的，吃了之后就可能出现中毒的现象。

最后，做荔浦芋头的时候，一定要煮熟才吃。因为生芋汁易

引起局部皮肤过敏，如果过敏了，可用姜汁擦拭即可。

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