

炒海带的做法

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/1678386336199650.html>

范文网，为你加油喝彩！

鸡髓笋-民生银行理财产品



2023年3月10日发(作者：电影评价)

烧肉炒什么好吃？

文章导读

在平时的饮食中，绝大部分人都很喜欢吃肉，猪肉是人们吃得最多的一种，猪肉的烹饪方法有很多，烧肉是人们最喜欢的制作方法之一，这也是最为传统的一种做法，比如大家熟知的梅干菜烧肉、青菜烧肉、豇豆烧肉等等，换句话说，在烧肉的时候可以搭配上很多菜。

第一、白菜烧肉炒海带

- 1.备好白菜洗净。
- 2.海带洗净备用
- 3.烧肉切块备用
- 4.适量的蒜头
- 5.放在锅里一起炒，10分钟左右就好了

第二、烧肉炒春笋

- 1.烧肉切成片备用；
- 2.这是朋友家人上山自己摘的春笋，回来焯熟了的样子；
- 3.把春笋提前泡水一小时左右，然后切适量大小段；
- 4.锅里热油，下蒜爆香；
- 5.下烧肉炒香；

- 6.倒入笋一起炒匀；
- 7.加适量盐调味；
- 8.加六月鲜酱油和少许白糖提鲜苦味，炒匀即可！

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