

大葱应该怎么吃

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/1de0756d97cb643b69bff07290cfac21.html>

范文网，为你加油喝彩！

大葱这么一种小小的食物，那么大葱应该怎么吃呢？下面和<https://www.882682.com/>了解下吧。

大葱应该怎么吃徐志摩怎么死的

一、大葱烧海参

材料：水发海参，大葱，盐，花椒，料酒，胡椒粉，酱油，鸡精

做法：

1、海参切大片，青岛科技大学排名大葱切段

2、海参放高汤中，加料酒，小火煨20分钟

3、花椒炒出香味，捞出

4、放入葱段，小火炒黄

5、放入海高中化学知识参、高汤、盐、料酒、酱油、胡椒粉葫芦草，小火烧入味，放鸡精挑好口味，OK啦！

二、大葱烤肉卷

材料：猪肉，大葱，大酱，牙签

做法：

1、猪肉切片，大约2毫米厚左右，用适量大酱拌匀，蒙保鲜膜，放冰箱腌制2个小时以上；

2、大葱切段，然后在剖成小根的葱条；

3、腌好的肉片取出，铺在案板上，中间摆上2，3根切好的大葱条，卷起来，中间穿过一根牙签把肉卷固定住，排上烤盘；

4、烤箱预热210度，烤箱上层，上下火，烤4分钟左右，翻面，再烤3，4分钟即可装盘，可以把烤盘里的汤汁淋到肉卷上。

三、鱼预备党员表态肉大葱饺

材料：鱼肉，300克大，100克面团，500克调味料盐，5克味精，6克白糖，8克麻油，少许生抽，少许

做法：

- 1、鱼肉洗净去鳞，剁成泥；
- 2、鱼肉内加入所有调味料一起拌匀成馅；
- 3、取一面皮，内放20克鱼肉馅；
- 4、面皮对折包好，再包成三角形；
- 5、面皮折好卷成三眼形，即成生胚；
- 6、再放入锅中蒸8分钟至熟即可。

以上就是小编对大葱应该怎么吃进行了简单的介绍，想了解有关有机大葱的七大功效等其他小知识还请关注<https://www.882682.com/>的食品安全小知识，希望以上内容对您有所帮助。

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