

豆豉怎么吃

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/b11164e19a999ef66f9700b099f9c900.html>

范文网，为你加油喝彩！

豆豉是一种厨房调味料，一般是用黄豆或者黑豆为主要原料，通过利用毛霉菌、曲霉菌之类来进行发酵、分解大豆蛋白质得到的。那么，豆豉怎么吃呢？下面就让<https://www.882682.com/>小编来介绍一下吧！

豆豉怎么吃好吃呢？

第一、豆豉蒸五花肉

材料

五钱学森名言五花肉300克、脱皮栗子150克、豆皮结150克傅雷家书读后感1000字、生姜10克、大蒜15克。

做法

- 1、五花肉洗净切片；生姜、大蒜去皮切碎备用。
- 2、无花肉片中依次加入料酒、生抽、腐乳汁、豆豉辣酱、蚝油、生姜大蒜碎、淀粉、色拉油拌匀，腌制20分钟。
- 3、脱皮板栗和豆皮结中加入豆豉辣酱拌匀，放在笼屉底部，再将腌制好的五花肉片铺上，入锅蒸30分钟即可。我开始懂了

第二、豆豉豆腐

材料

豆腐、油、葱、豆豉辣酱、生抽、白糖、淀粉。

做法

- 1、豆腐冲洗干净切大小合适的块。
- 2、锅中放少许油，油热后放入豆腐，小火煎至底面金黄。
- 3、翻面，将另一面也煎至金黄盛出。
- 4、锅中放油，油热后放入葱花炒香。
- 5、放入豆豉辣酱炒香。
- 6、放入煎好的5分钟太阳豆腐。
- 7、放入生抽、白糖翻炒均匀。（因为豆豉比较咸就不用放盐了）
- 8、淋上一点水淀粉，大火翻炒均匀出锅即可。

第三、豆豉桂竹笋丁

材料

桂竹笋1斤，猪绞肉100g，韭菜花酌量，豆豉（干）2大匙，蒜3瓣，辣椒酌量，酱油1大匙，盐少许，糖1小匙，香油少许。

做法

- 1、桂竹笋切小段川烫后滤干。
- 2、猪绞肉炒熟加入蒜末、辣椒、豆豉炒出香气，（干豆豉洗净泡水滤干水分）。
- 3、加入桂竹笋、酱油、盐、糖本人简历，翻炒入味。
- 4、起锅前韭菜花末略炒，淋上少许香油。

以上便是小编为大家介绍的关于豆豉怎么吃的一些内容，希望对大家有所帮助哦！如果想要了解更多关于食品安全的知识。请您多多关注<https://www.882682.com/>吧！

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