

紫菜蛋花汤的做法（教你轻松做出一碗紫菜蛋花汤）

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/ee1f0c4d83f6f04da51e8c0a452a2a91.html>

范文网，为你加油喝彩！

现在积少成多的人热爱在厨房里秀一下自己的厨艺，年轻人装修房子的时候，也总是会把厨房当成一个重要时机，我前几天到一个平时不怎么去做饭的朋友家里，观看到一个多孔的火灶挺好的，就随口问了一句售价，他竟然跟你说我说：一万多！我望着他锃光瓦亮，几乎么有油烟的灶台，感觉这么好的灶台放在他们家简直是暴殄天珍啊，真想把如何整入它抱会自己的家。

朋友即便做饭的装备很齐全，但是厨艺方面真的是小白级很多的，也就刚刚开始学做鸡蛋西红柿，炒豆芽什么的，我说，好吧，既然最简单的菜你已经会了，今天就教你做一道最简单的汤，你进厨房从做汤开始，五年级作文漫画老师紫菜蛋花汤，用标准的做法一步一步教你，你可要学会了啊，这可是你人的一一生中第一例汤，朋友听了嘿嘿大笑，谈到你也太小看我，这可不是第一，我总是在家做鸡蛋汤呢，水烧开打个鸡蛋进去就行了！我说，那在我们这里不叫汤，叫鸡蛋水，好吧，不东拉西扯了，我们开始把。

紫菜蛋花汤

准备食材：免洗干紫菜几片，虾皮一小碟，鸡蛋一个，醋两勺，生抽半勺，盐适量，糖少许，鸡精少许，胡椒粉少许。

烹饪步骤：

第一步，即只是一道很简单的汤，但是也有很多的人做错的，例如把紫菜放在水里煮，娇嫩的紫菜可确然不群经不起这种折腾。直接找一个大汤碗，掰一些紫菜放在里面，不需要太多，大概五六片就应该了，加入两勺陈醋，生抽半勺，一些盐，一丢丢的糖提鲜，加入少许鸡精，总是看我做菜的了解我往往一般不放鸡精的，但这里还是放一些为好，胡椒粉少许，这样底料就做好了。

第二步，炒虾皮，不粘锅开小火，不要放油，加入虾皮长久以来炒，直到水分完整炒干，虾皮的“大海生鲜”味道出去未来就应该关火了。

第三步，将虾皮倒入调料enableprefetcher碗中，取一个鸡蛋打散备用，烧一小锅水烧开。

第四步，将打散的鸡蛋加入少许盐，倒入开水中，马上关火，用筷子搅动打散鸡蛋。

第五步，将鸡蛋水倒入紫菜的碗中，搅拌一下，滴入少许香油，加上一些葱花就可，这道简单的

紫菜蛋花汤就做好了。

市井说：紫菜蛋花汤是一道超级急速的家常汤，如果不那么追求味道，虾皮不用炒，直接放入碗中也行，但有一点要小心，不要把紫菜放入锅内直接煮，那样紫菜的鲜味会被煮的一点都没有，紫菜只要开水一烫只是最好的状态。紫菜蛋花汤，你君子兰叶子发黄怎么办学会了吗？

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