

开洋韭菜炒香干、虾蛄蛭子、韭菜炒面筋怎么制作

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/16770741905789.html>

范文网，为你加油喝彩！

最佳答案

大家好，我来为大家解答以上问题。开洋韭菜炒香干、虾蛄蛭子、韭菜炒面筋怎么制作的很多人还不知道，那么关于开洋韭菜炒香干、虾蛄蛭子、韭

大家好，我来为大家解答以上问题。开洋韭菜炒香干、虾蛄蛭子、韭菜炒面筋怎么制作的很多人还不知道，那么关于开洋韭菜炒香干、虾蛄蛭子、韭菜炒面筋怎么制作的方法，我们一起来看看吧！

制作步骤：学习态度评价

一、开洋韭菜炒香干

1、食材：香干(切片)、韭菜(洗净切段)、开阳(浸泡)

、用油烧热锅，炒干香的随声附和干香草和韭菜。

3、然后，在浸泡过的开阳中翻炒。

4、然后，加入适量的酱油。

、用适量的盐。

6、调味，翻炒。

二、虾蛄蛭子

1配料、蛭子(吐泥后洗净)、虾(洗净切段)、姜片、小葱。

、炒锅是通过倒油加热，然后放入姜片炒锅。

3、接下来，放下虾和蛭子，加入适量的学信网官网登录料酒。

、炒菜。

- 5、然后，加入适量的水。
- 6、翻炒，直到蛭子张开。
- 7、最后，加入适量的酱油。
- 8、加适量盐。

加入、调味料翻炒，放入小葱。

三、韭菜炒面筋

- 1、食材：面筋(撕碎)、韭菜(洗净切段)
- 、把撕好的面筋放入清水锅中，焯水，取出。
- auto是什么意思3、烧热油锅，加入焯好的面筋翻炒。
- 4、接下来，加入溜鱼适量的酱油。
- 、加适量的糖。
- 6、加适量盐。
- 7、调料翻炒翻炒。
- 8、然后，加入韭菜翻炒，即可食用。

本文美食制作教程到此分享完毕，希望对大家有所帮助。

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