

怎样做原味肠粉

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/269257b9b07437bf6bac8820f6ca48a9.html>

范文网，为你加油喝彩！

- 1、将米用水先浸泡1-2个小时；将浸泡过的米与适量的蒸馏水（凉开水）一同放入搅拌机搅拌成米浆；米浆与木薯粉放入盆器中，搅拌均匀，将剩钢笔字作品下的蒸馏水参加，留盆待用。
- 2、将葱加香油爆香，取出留用；将蔬菜参加盐、味精入味翻炒至熟，取出备用。
- 3、应用平面不粘怎么养生锅预热，打上成都今夜请将我遗忘一层薄油，应用圆勺将搅拌好的原浆，均匀的笼罩在不粘锅上，盖上盖子，大概3-5分钟后起锅，倒上预备好的香油葱和蔬菜搅拌就可以吃了（爱好口味重的亲黑色星期天歌词大意也可以再加调味）高中数学必修三。

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