

怎么炒螺

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/42399893f567c8c02907a61885b22424.html>

范文网，为你加油喝彩！

1、主料：田螺750克、食盐适量、酱油1匙、蒜6瓣、八角2颗、花椒10粒、干辣椒8个、料酒1匙、白糖1匙、植物油适量、水1碗、香菜50克新年的诗。

- 2、田螺用清水浸泡中间勤改换清水使其吐出泥沙。用钳法国著名足球运动员子把田螺的尾部钳开。
- 3、把蒜拍扁切碎，干辣椒竖切两半把籽抖掉。
- 4、锅内虹桥一姐龚玉雯放油，依次参加八角、花椒和干辣椒小火炒香。
- 5、参加田螺翻炒。
- 6、参加酱油、料酒。
- 7、参加一碗水。烧开后参加一匙白糖炒匀加盖大火焖七八分钟左右英雄联盟魔偶，然后加盐。杏林大学
- 8、待汤汁收干转中小火翻炒。
- 9、参加蒜和香菜迅速翻匀即可出锅。

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