

大头菜做法

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/167760846088465.html>

范文网，为你加油喝彩！

数独游戏规则-小青蛙折纸



2023年3月1日发(作者：知足者常乐下一句)

西红柿炒大头菜的做法步骤

西红柿炒大头菜，纯纯正正的一道素食，西红柿酸中带甜，大头

菜脆生之中也带着甜，红绿相间色泽明快，让人看着就有食欲。那西

红柿炒大头菜是怎么做的呢?以下是店铺要与大家分享的有关西红柿炒

大头菜的做法，供大家参考!

西红柿炒大头菜的成品图

西红柿炒大头菜的食材准备

西红柿炒大头菜的做法步骤

1.大头菜、西红柿洗净

2.大头菜切块

3.将大头菜开水焯熟

4.西红柿切块

5.葱花备用

6.锅内热油，油热后加入西红柿

7.加入葱花

8.加入大头菜

9.加盐翻炒均匀即可

西红柿炒大头菜的做法小贴士

做这道菜时要用大火，快进快出炒出汤来就不好吃了。

西红柿的美容作用

1、去死皮

将蕃茄弄碎成酱汁状，沾在化妆棉上，然后涂在洗净的脸上，停

留约十五分钟，之后用温水洗净便可。

2、治疗晒伤

将蕃茄弄碎成酱汁状，涂在脸上约十五分钟，之后用温水洗净，

便可治疗被太阳晒伤的皮肤。

3、淡化雀斑

将蕃茄弄碎成酱汁状，加入适量砂糖搅拌，敷在脸上约十五分钟，

之后用温水洗净，可淡化雀斑。

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