

凉拌面的做法

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/1677963698142310.html>

范文网，为你加油喝彩！

怎么提分手-怎样爱上学习



2023年3月5日发(作者：区域游戏观察记录)

厨房美食菜谱：香肠凉拌面的做法

食材

主料：

挂面

鸡肉香肠

鸡蛋

葱花少许

生抽少许

十三香少许

鸡精少许

食用油少许

步骤

1.1.鸡蛋煮熟备用

2.锅中放适量清水煮沸

3.将香肠剥开外皮，切成若干段，将挂面插入香肠中，

每段可插入4—5根

4.将插好的挂面放到沸水中煮熟，煮熟后捞出用清水

过两遍

5.5.在锅中放少许食用油，待油热后放入葱末，生抽

少许，适量的鸡精和十三香，煸炒出香味，将调好的酱汁倒

入面条上。

6.6.将煮熟的鸡蛋剥皮后切成两半装盘

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发