

尖椒豆腐皮

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/1678890733268224.html>

范文网，为你加油喝彩！

新生儿打喷嚏怎么回事-笔记本配置



2023年3月15日发(作者：低调照片)

家常豆腐丝（豆腐干、豆腐皮）制作菜谱

干炸响铃

主料：油豆皮

辅料：肉馅、鸡蛋、面糊、香葱

调料：盐、料酒、味精、香油、椒盐、番茄沙司

烹制方法：

1、猪肉馅加入料酒、盐、味精、蛋黄、香油搅拌均匀，油

皮两张叠好，抹上肉馅，卷成稍松的卷，

用面糊封口卷好备用；

2、坐锅点火倒油，将卷好的油皮卷切成段，待油温两成热

时放入炸至金黄即可，出锅后淋少许香

油，食用时可搭配椒盐、香葱或番茄沙司。

特点：色泽金黄，酥脆有声。

卤水素鸡

主料：豆腐皮

辅料：黄瓜、西红柿

调料：盐、味精、白糖、酱油、五香粉、料酒、八角、花椒、

香叶、辣椒

烹制方法：

1、将豆腐皮用温水清洗，卷成卷后用棉线捆好，平锅中放

少许油，将豆腐卷煎至表面微黄备用；

2、坐锅点火倒油，下入洋葱、葱、姜、蒜、八角、花椒、

香叶、干辣椒煸香，冲入适量清水，调入料酒、白糖、盐、

味精、酱油、五香粉，大火烧开后放入素鸡，中小火卤制15

分钟，出锅改刀装盘，用黄瓜、西红柿装饰即可。

特点：五香味浓，咸香适口。

自制素鸡

主料：油豆皮

辅料：虾子、葱、姜

调料：盐、味精、酱油、白糖、料酒、胡椒粉、香叶、桂皮、

八角、草寇、花椒

烹制方法：

1、锅中加油，依次放入葱姜、香料、酱油、白糖、适量水，

盐、胡椒粉、料酒煮15分钟，留汤汁备用；

2、汤汁中加入虾子，放入油豆皮煮软，捞出后一层一层放

在干纱布上，卷起后用纱布包裹，用绳子捆紧实，放入蒸锅

中蒸40分钟，出锅切片即可食用。

特点：五香味浓，咸香筋道。

素鹅烧冬瓜

主料：豆腐干

辅料：冬瓜、香菇、彩椒；

调料：盐、味精、白糖、香油、花椒；

烹制方法：

1、将豆腐干切花刀后切条，冬瓜切条，锅中加适量油，下

花椒炸香捞出，将豆腐干放入炸至金黄备用；

2、将炸好的豆干放入锅中，加少许水，烧开后调入盐、味

精，加香菇略煮捞出；

3、锅中加少许花椒油，下葱姜蒜爆香，放入冬瓜、豆腐干、

香菇，加少许水，调入盐、白糖，放入彩椒，水淀粉勾芡淋

香油出锅即可。

特点：色彩鲜艳，营养丰富。

杏仁煮干丝

主料：豆腐干

辅料：火腿、大杏仁、油菜心、虾仁、姜

调料：盐、味精、白糖

烹制方法：

1、将豆腐干切成细丝，加少许姜丝、盐，用60左右的温水

浸泡片刻，再放入开水中略焯捞出备用；

2、坐锅点火倒油，下姜丝、杏仁煸香，放入虾仁、火腿丝，

冲适量清水，烧开后将豆腐丝放入，中火煮3-5分钟，调入

盐、白糖，加油菜心煮熟调入味精出锅即可。

特点：口感软韧，鲜咸适口。

大煮干丝

主料：方豆腐干100克。熟鸡丝50克、虾仁20克、熟鸡

腕20克、熟鸡肝20克、熟火腿15克、冬笋25克、豌豆苗

15克、虾子5克。熟猪油25克、酱油15克、盐10克、鸡

清汤200克。

制作方法：

1、将豆腐干子先批成薄片，再切成细丝，放入沸水钵中浸

烫，沥去水，再用沸水浸烫二次，捞出沥水。

2、锅置火上，舀入熟猪油，放入虾仁炒至乳白色时，倒入碗中。

3、锅中舀入鸡清汤，放干丝入锅中，再将鸡丝、肫、肝、笋放入锅内一边，加虾子、熟猪油，置旺火烧15分钟，待汤浓厚时，加酱油、精盐。加盖再煮5分钟，后离火，将干丝装入凹盘中，肫、肝、笋、豌豆苗分放在干丝四周，上放火腿丝，撒上虾仁即成。

啤酒鸭烧香干

主料：啤酒

辅料：香干

调料：盐、味精、酱油、胡椒粉、白糖、大料

烹制方法：

1、坐锅点火倒油，爆香姜片后放入鸭肉，小火煸炒片刻至

鸭肉出油，加入盐、酱油、桂皮、干辣椒、八角、倒入适量

啤酒焖制；

2、将香干切片后放入鸭肉中烧制入味，调入白糖、胡椒粉，

盐、味精出锅即可。

特点：色泽红润，咸香适口。

干烧四素

主料：冬笋、熏干、青红椒、水发大香菇

调料：葱、姜、料酒、鸡精、盐、白糖、胡椒粉

烹制方法：

1、将四种主料均切成条，葱、姜切末；

2、坐锅点火加底油，葱姜末、料酒、鸡精、盐、胡椒

粉、或水，冬笋、煮两分钟取出待用；

3、坐锅油热后加入冬笋炸金黄色，加入熏干、香菇、

青红椒，稍炸后取出；

4、坐锅点火倒入油，油热放入葱姜末、盐、白糖、胡

椒粉，加入所有原料用快火翻炒几下即可出锅。

特点：色泽艳丽，口感层次分明，著名鸭菜干烧四鲜演化而来。

鸭丝榄菜豆皮卷

主料：烤鸭、油豆皮

辅料：胡萝卜、豆芽、香菇、冬笋、橄榄菜、葱、姜

调料：盐、味精、料酒、蚝油、酱油、胡椒粉

烹制方法：

1、将烤鸭肉拆下后切成丝，香菇、胡萝卜、冬笋分别

切成丝与豆芽一起焯烫后捞出备用；

2、坐锅点火倒油，下葱姜末、橄榄菜煸炒，烹入料酒、

酱油、蚝油，放入焯过的蔬菜丝，调入盐、味精、白糖，放

入鸭丝翻炒均匀出锅，用油豆皮包裹，卷成卷后放入锅中煎

至两面金黄即可。

特点：金黄酥脆，咸香适口。

家常煮干丝

主料：豆腐皮

辅料：枸杞、虾仁、香菇、火腿、芦笋、菜心、

调料：盐、味精、白糖、胡椒粉、鸡汤

烹制方法：

1、将豆腐皮、火腿切细丝，芦笋切斜刀条，香菇切片

备用，豆腐皮、芦笋分别焯水；

2、坐锅点火倒油，将虾仁炒熟取出，锅中倒入鸡汤，

依次放入芦笋、香菇、火腿、枸杞、豆腐

丝、枸杞煮3分钟，出锅前放入虾仁、菜心，调入盐、

味精、胡椒粉出锅即可。

特点：营养丰富，鲜香清爽。

麻辣豆腐丝

材料：豆腐丝、麻椒、辣椒、酱油、盐、糖

做法：

1.豆腐丝整理成长短适中的段儿，起一锅不加油，将麻椒和

辣椒炒出香味，放在保鲜袋里用擀面杖压成末；

2.炒锅里不加油，放下豆腐丝，之后加酱油一至两勺，转至

小火，用筷子轻轻翻动直到均匀上色即可盛出备用；

3.锅里加底油烧热，再将豆腐丝放进锅里，撒适量麻椒和辣

椒面儿，加盐、适量白糖，用筷子轻轻挑着拌匀即可，出锅

前还可以根据自己口味添加麻椒和辣椒。

此菜做的时候最好用筷子代替锅铲来翻拌，这样能最好的保

持豆腐丝的完整性。

尖椒豆腐皮

原料

豆腐皮300克，尖椒100克，葱花、盐、味精、蚝油、酱油、

花椒油、干椒丝各适量。

做法

1、将豆腐皮切条，尖椒切条。

2、锅烧开水，将豆腐皮焯一下。

3、锅烧热油，下葱花、干椒丝略炒，放入豆腐皮，加蚝油、

酱油、味精等调料炒匀，淋花椒油，出锅即成。

特点

咸鲜适中。

鸡蛋豆腐皮卷

主料:豆腐皮一张.

辅料:瘦肉.鸡蛋一个.香菇一朵.

调料:油.盐.豆豉.鸡精.香菜.淀粉.姜

做法:

1)豆腐皮用开水烫熟.瘦肉,香菇,豆豉,姜剁成茸,加少量的盐,

鸡精混合均匀.

2)鸡蛋打散,加盐,鸡精调味.香菜切成细末.

3)锅烧热,放油,下肉末煸炒熟.豆腐皮摊开,把肉末均匀的铺在

上面,卷起.切成小段.

4)锅烧热,放少量的油.把豆腐段放在蛋液里滚一下,放在锅里

用小火煎成金黄色。

5)豆腐码在盘子里.把豆豉,香菜末,翻炒,加水淀粉调成汁.淋

在豆腐卷上即可.

豆腐干爆鸡丝

配料:豆腐干150克，鸡肉150克，蒜苗50克。

干红辣椒2个，甜面酱20克，白糖3克，酱油20克，料酒

20克，味精少许。

操作:

将鸡肉洗净，切丝；蒜苗择洗干净，切2厘米长的段；豆

腐干切薄片；干红辣椒去蒂及籽，洗净、切丝。

锅置火上，放油烧热，下鸡肉丝炒至发白，加入甜面酱炒

至红色，放入豆腐干片、干红辣椒丝、料酒、酱油、白糖、

味精翻炒几下，倒入蒜苗段，炒至断生即可。

豆腐干拌贡菜

主料：豆腐干、贡菜

辅料：香菇、白菜心

调料：盐、鸡精、醋、香油、酱油、芝麻酱、白糖

烹制方法：

1、将贡菜切成寸段，香菇切条，豆腐干切条，坐锅点火倒

入水，加少许盐，水开后将贡菜、香菇、豆腐干一起放入水

中煮一分钟，捞出过凉，加入鸡精、醋、盐、姜蒜末、香油

搅拌均匀即可；

2、将白菜心洗净切成细丝，取一小碗，放入酱油、芝麻酱、

白糖、盐、清水、蒜末拌匀浇在白菜上即成芝麻酱拌白菜心。

特点：脆嫩爽滑，清爽可口。

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