

做面条

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/zhishi/a/167989062614329.html>

范文网，为你加油喝彩！

名人名言大全经典励志小学生-红灯区迅雷下载



2023年3月27日发(作者：小动物的外形)

各种面条的简单做法大全

不同地方面条的做法是各种各样的，南方特别是四川重庆地带常

见的就是担担面，北方很多地方就喜欢吃蔬菜面，自己在家也可以做

下面小编为你整理了一些各种面条的做法的做法。

各种面条的做法的推荐

葱油面做法

1.先煮面，同时另起一锅，锅中放油，待油热下入葱丝，小火炸

出葱油的香味

2.等葱炸至变色后，倒入酱油，酱油要比油多一些，用筷子搅拌，

防止糊锅

3.熬煮片刻后，加少许盐和糖，然后把葱先捞出备用

4.把煮好的面放入锅中，搅拌使面条均匀上色，盛出，最后摆上

炸好的葱即可~

西红柿鸡蛋打卤面做法

1.面粉中加入少许盐混合均匀，加入水适量，下手揉面至光滑面

团。饧发半个小时

2.在饧发面的时候，把西红柿.香菜洗净，西红柿去皮，切丁，香

菜切段。葱切末

3.将饧好的面团擀开成均匀的薄面皮,撒面粉防粘,叠起,用刀切成

粗细均匀的面条。抖散晾开

4.炒锅置火上，放入油，烧至5成热，把打散的鸡蛋液倒入锅中，

炒熟，盛出

5.锅中放色拉油，烧至5成热，放入葱末小火炒香，放入西红柿

丁，加盐炒出番红素。放酱油

6.放入超好的鸡蛋，翻炒，加入清水，盐，大火烧开，加入香菜

即可

7.换锅，加入清水，大火烧开水，下入擀好的面条，煮熟，捞到

碗里，浇上做好的西红柿鸡蛋卤，即可

扁豆焖面做法

1.先把蒜爆香，肉煸炒熟，放入八角，倒入酱油，料酒，糖，然

后放入扁豆煸炒到半熟。倒入开水，水面要没过扁豆

2.把面条用筷子或手先抖搂抖搂散开再平铺在扁豆上(否则一陀一

陀的)，盖上盖子焖

3.等到汤要烧，揭开盖子，先用筷子抖搂抖搂面条，但是不

要翻身，然后顺着锅边绕着四周倒水，水面不要没面条

4.再用手淋一点点水滴到面条上，盖上锅盖，焖好出锅

红烧牛肉面做法

1.将牛腩切成均匀见方的块;汆水除去血沫和腥味;准备茶包袋1个，

装入八角、桂皮、草果、香叶、橙皮、茶叶、山奈等香料(超市也有售

搭配好的炖肉香料包)

2.灰原哀图片 炒锅中加油烧热，加入冰糖和牛肉块一起煸炒，然后加入老抽、

生抽上色，并调入适量盐;加入足够没过牛肉的水，放入香料，大火烧

开撇去浮沫，转小火焖煮1个小时左右，至牛肉酥软

3.煮牛肉时汤适当宽一些，汤汁用来兑成面汤，放入下好的面条，

加上牛肉，洒上葱花即可

番茄肉酱意面做法

1.锅里煮开水，放一小勺盐，把意大利面竖着放进去，呈发散状，

等下面在水里的部分煮软后，用筷子打圈搅拌，面条会都到水里去。

煮8分装左右

2.煮面条的时候，把肉末放少许盐，料酒和淀粉拌匀，洋葱和蒜

切碎，番茄去皮切成丁

3.意面煮好捞出沥水，放点橄榄油拌匀打散，放一边备用

4.锅烧热，放一小块黄油融化

5.放肉末煸炒变色后盛出备用

6.用锅里余油煸炒洋葱碎和蒜末，炒出香味至洋葱身软

7.放番茄丁下去一起煸炒到番茄出沙

8.倒入刚才炒好的肉末，加四到五勺番茄酱一起煸炒

9.再加入少量淡奶油，翻炒均匀，加少量盐

10.把意面放进锅里和酱料拌匀，撒一点点胡椒粉出锅装盘，撒上

乳酪粉推荐一本书作文450字 上桌

油泼面做法

1.葱(姜蒜)切末备用，盐、醋、酱油等调味都放在触手可及的地方

2.水烧开，焯豆芽，断生后捞出过冷水，控干水分铺在碗底(这一

步很重要，后面解释)

3.刚才的水继续烫一小把青菜，捞出后放一边备用

4.煮面，面条煮的稍微软一些(更好的吸收料汁)，但也不要过软，

捞出控干水分码在铺好的豆芽上

5.烧油，至7成左右即可(为了不让面提前捞出发生粘连，所以4.5.

这两步一定要统一，即面捞出、调料菜码好，油恰好烧到7成左(怎么吹 右)，

当然，如果喜欢葱花稍有焦味的感觉可烧8成热的油

6.在面上码盐、葱姜末、辣椒末(保证葱姜和辣椒都可以被热油泼

到)

7.泼完油，立刻(注意这个立刻!)倒醋，如图这一碗大概2汤匙左

右，这时候你会听到呲呲的声音，接着就会闻到直逼口水的香气了!最

后放少许的酱油调味即可(酱油的量一定要少，吃不出来有酱油，但是

有它又会让口味变的丰富有层次)

8.最后码上烫熟的青菜，拌匀就可以开吃了

卤肉面

【主料】面条

【配料】1、卤牛肉、卤猪耳朵、卤鹌鹑蛋、蛤蜊、鸡蛋2、西红

柿、菠菜、小葱

【调料】盐、香醋、海鲜酱油捞汁凉菜的做法

【做法】

一、先炒制西红柿鸡蛋哨子

1、将鸡蛋打入碗中，加少许水淀粉，一把小葱花搅打均匀，炒锅

置于火上，放油烧热，倒入搅好的鸡蛋液，蛋膨胀后用锅铲炒散。

2、将炒好的鸡蛋盛出，或者直接拨到锅的一边，留余油下西红柿

煸炒，加适量盐调咸淡，炒匀后出锅即成。

二、煮熟面条

1、另取一个锅烧水，将蛤蜊洗净，水烧开后氽一下，捞起。

2、煮面。水开后，将面条下进去，煮开后添加半碗凉水，再次煮

开，根据面条厚薄、软硬掌握煮制时间。

3、取一个碗，碗里放一点点海鲜酱油、一点点香醋、辣椒油半勺、

小葱末少许，用滚开的面汤浇之。

4、将煮好的面条捞入碗中，菠菜快速烫熟铺在碗底。随后将卤牛

肉切片、卤猪耳切丝、鹌鹑蛋一切两半、烫熟的蛤蜊码在面上，浇上

一勺西红柿鸡蛋哨新闻联播心得体会子，小香葱碎和熟芝麻点缀，一碗内容丰富、华丽

丽的面就大功告成了!

如果家里没有现成的卤肉，切几片火腿或者浇一个肉哨子浇头，

一样好吃!但又是另外一种风味儿了。

看着林林总总好多样食材，其实都是唬人滴~~~

真正需要就是炒一盘零厨艺的“西红柿炒鸡蛋”。

其它都是不必饱受烟熏火燎之苦的卤制品或者只需极短过水、一

烫即熟的食材。

正宗陕西岐山臊子面

制作步骤

1.准备原料

2.买来的五花肉(我买了二斤)肥瘦分开切成指甲盖大小的薄片，瘦

的肉可以切丁丁。

3.热锅凉油，大概就是一斤肉一两油的比例，倒入肥肉煸炒。4.

煸炒到肥肉吐油倒入瘦肉翻炒，到水分大部分丧失。

5.这时候加入少许料酒、姜、桂皮和八角和五香粉一小勺略微翻

炒。

6.再加入酱油一点点，盐和鸡精。盐要多些便于保存，平日炒菜

2-3倍。

7.加入醋大量大概一小碗二斤肉大概二两醋，总之量要大些，但

是这也根据个人口味和后期汤的制作，因为做汤还要放醋。(虽然酸是

它的特点，但咱也别酸的吃不了了)

8.中小火焖搬家对联横批 烧到水分基本丧失5-10分钟吧，撒入大量辣椒面(我

用大概两大勺)。关火炒均匀。

9.做好的肉臊子可以保存很久放冰箱一两个月是没有问题的但是

有一定异地跨行取款手续费 要多，把肉“封住”

10.下来擀面面粉一斤加入鸡蛋一个，盐一小勺，碱面半小勺

11.慢慢加入水和成尽可能硬点的面团。

12.盖上醒上30分钟。

13.不断揉面，揉到很光，再醒发再揉反复几次最好，柔光即可擀

面

14.擀面

15.看很薄可以看到手

16.切面面要细一些，切好备用。

17.这是擀好的面条，臊子面好吃不好吃一半取决于面的好坏，一

定要做到“薄”“筋”“光”

18.配菜素臊子制作：胡萝卜切菱形小薄片或者细小丁

19.水发黄黑木耳切末。

20.豆腐切丁(用炸过的豆腐比较好，炒的时候不会粘锅)。

21.鸡蛋摊成蛋皮。

22.蛋生煎鸡皮切菱形块。

23.韭菜切末备用。

24.锅中放少许油，依次下入胡萝卜，豆腐，黄黑木耳炒至成熟加

少许盐和鸡精

25.称出备用。

26.热锅凉油下入姜末和五香粉一小勺炒香。

27.呛入适量“岐山香醋”根据之前肉臊子的醋量和自己口味加，

但是正宗臊子面一定要酸字出头。

28.倒入开水烧开。

29.加入适量盐和素臊子。

30.加入炒好的肉臊子即可。

31.煮面

32.面条不能多，讲究的是“一口香”只吃面，不喝汤，汤有点类

似于火锅蘸料的“角色”我这个还是有点多了，一定要汤多面少

33.浇上呛好的臊子汤

34.最后撒上蛋皮和韭菜(蒜苗最佳，夏天没蒜苗啊)少许即可

正宗陕西岐山臊子面做法小贴士

一、肉臊子制作关键提示：1、肥肉可以多些，一定不能少，少了

不出油不好保存。

(肥瘦7：3但是太肥不好我没整那么肥)

2、肉要切的薄，不要太大，不容易熟。

- 3、一定是先加醋，后加辣椒面，不然辣椒面不香，醋也会不香。
- 4、盐的量要大些，便于保存，盐也可以最后放。这个影响不大。
- 5、记住关了火再加辣椒面。总之，不能叫辣椒面糊了。
- 6、臊子肉多做点没关系，放到保鲜盒里入冰箱保存几个月绝对没问题。

肉臊子的特点就是：酸、辣、香，所以，辣椒面和醋的量要掌握好。

二、擀面制作友情提示：1、如果在家可以擀面就擀面，不行就买韭叶面总之要薄、筋、光。

2、和面就按照我上面的比例出来的面很不错。

三、配菜提示：1、除了五色不可少外，大家也可以加入土豆，豆角，金针菇等，但也要切丁。

四、臊子汤制作提示：1、做臊子面的汤一种是我这种做法，还有一种简单点的就是炒完菜直接加水加醋不用呛锅，不过我还是觉得呛一下味道更好。

2、这里说一下醋的选用：

岐山醋的特点是干酸，不是很香做饭拌菜不很适合，但是在臊子

面讲究酸字出头的前提下就很好了。

山西陈醋的特点是香酸味略有不足，也可代替。

但是镇江米醋特点偏甜不适合。

麻辣鲜美的----重庆小面

主料;面条200克，油菜50克，香菜50克，榨菜50克，冬菜

50克猪骨适量

辅料;盐辣椒面花椒面姜粉蒜蓉花生米芝麻酱油醋胡椒粉葱碎麻

油葱姜

做法;

1准备好所需食材。

2猪骨加入水葱姜小火煮至1小时。

3把辣椒面和芝麻放入小碗中。

4锅中注入有烧至6成热。

5将热油浇在辣椒碗中，搅拌均匀即成油辣子。

6花生米放入锅中炒香。

7把炒香的花生米压碎备用。

8取一碗，加入葱碎蒜蓉姜粉花椒粉冬菜榨菜花生碎酱油醋油辣

子，麻油。

9锅中注入水，烧开后下入面条煮熟。

10加入洗净的油菜。

11料碗中，加入烧开的大骨汤。把调料冲开。

12将面条捞入汤碗中，撒上香菜即可。

羊肉烩面

主料;羊肉500克，羊骨500克面粉500克

辅料;木耳黄花海带细粉条香菜调料;葱姜八角桂皮肉蔻花椒小茴香

草果盐鸡精辣椒油

做法;

1准备好羊肉和羊骨。

2羊肉和羊骨用清水泡至2小时以上。

3用纱布把八角香叶桂皮花椒草果草寇葱姜包出调料包。

4木耳用清水泡发后撕成小朵。

5海带提前泡发。

6泡好的黄花去根后切成段。

7细粉条冲洗干净泡软备用。

8泡好的羊肉和羊骨放入汤锅中。

9加入清水，烧开，撇去血沫。加入调料包。

10大火烧开，转文火，煮至2小时。

11捞出羊肉，切成片。

12将面粉加入盐用清水揉成面团。饧15分钟。

13将饧好的面剂搓成圆柱状。

14按扁，再用擀面杖擀成中间薄，两边厚的面片。面片上抹上油，

再饧15分钟。

15另启用一锅，锅中盛入炖羊肉的原汤。

16放入细粉条，加入黑木耳，黄花海带丝肉片。烧开。

17双手捏着面的两头慢慢拉长，边拉边上下抖培训感受动，待拉至大约2

厘米宽的条时，放入煮沸的汤锅内。

18面条熟后加入盐鸡精调味淋入麻油，盛入碗内，放上香菜、辣

椒油，即可食用。

韩式酱汤拉面

制作步骤

- 1.鸡蛋煮熟备用。
- 2.准备好所有的食材。
- 3.绿豆芽开水烫熟备用。
- 4.汤锅中加入适量的清水放入小鱼干和葱姜煮上10分钟。
- 5.黄瓜洗净切片，火腿切片，鸡蛋切两半。
- 6.把煮过的小鱼干捞出和调料捞出不要。
- 7.在汤中加入辣味大酱。
- 8.加入盐。
- 9.再加入胡椒粉调味。
- 10.煮开后撇去上面的浮沫关小火。
- 11.另取一个锅煮开水下入乌冬面煮熟。

12.把煮好的酱汁舀入碗中再把面条捞入碗中上面摆上黄瓜，火腿，

绿豆芽和半个熟鸡蛋，撒上海苔丝即可食用。

茄汁乌冬面

原料：袋装乌冬面，煮熟的鹌鹑蛋，西红柿，生菜，蘑菇，洋葱，

葱，生姜。

1、所用基本食材，好像漏拍鹌鹑蛋和洋葱了。

2、西红柿去皮切小丁，洋葱切条，葱和姜切末。

3、蘑菇洗净撕成条状，生菜洗净稍切小。

4、炒锅烧油，油热后下葱和姜末炒香。

5、下入西红柿丁炒出红汁，下入洋葱翻炒。

6、加适量十三香。

7、加少许花椒粉。

8、加适量胡椒粉。

9、加入适量生抽炒半分钟。

10、调入适量食盐，炒匀后即可关火。

11、在炒菜的同时在另一口锅中可同时煮面，水开后下入乌冬面

煮一分钟。

12、煮好的面捞入碗中，舀入炒好的茄汁，鹌鹑蛋和生菜摆入即

可。

各种面条的做法的小贴士

不应当等水沸腾了再下挂面，应当在锅底有小汽泡往上冒时下挂

面，然后搅动几下，盖好锅，烧开后适量添些凉水，等水沸了即熟。

这样煮面条，速度快，面条柔软而汤清。

更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发