

俄式酸青瓜.德式酸青瓜.康家酸青瓜.意粉酱.热狗酱.汉堡酱

产品名称	俄式酸青瓜.德式酸青瓜.康家酸青瓜.意粉酱.热狗酱.汉堡酱
公司名称	广州市海珠区恒德食品商行
价格	面议
规格参数	品牌:俄式 是否进口:是 原产地:德国
公司地址	中国 广东 广州市海珠区 广州市海珠区南泰百货批发市场美德利商行
联系电话	86 020 22285662 13724009893

产品详情

酸青瓜培根法风烧饼

薄灰 / 原文 / 2012-02-04 / 6992人看过

喜欢美食杰就关注一下吧！1

6人亲，做过以后别忘记上传做法哦！1人亲，上传做法有机会获得神秘奖品哦！

做法：烤口味：酸味难度：初级入门人数：2人份准备时间：5分钟烹饪时间：<15分钟

印度飞饼2张培根2片

鸡蛋2个生菜2片酸黄瓜2根

调料

色拉油适量沙拉酱适量

触碰食材图片可获得购物信息哦！

酸青瓜培根法风烧饼的做法

准备所需材料

飞饼室温下解冻后用刀切成两半，放在铺上锡纸或烘焙油纸的烤盘里（记得要用锡纸的哑光面接触食物）

烤箱预热190度，放在中层，烘烤10-15分钟左右，至表面上色膨胀即可

将酸黄瓜切成薄片

鸡蛋和培根煎熟备用，煎培根时不需要加油

生菜洗净后沥干水分，在饼上铺上生菜、鸡蛋、酸黄瓜

再夹上培根片

再合上一块烤好的饼即可（根据个人口味可以再加些沙拉酱或者夹一片奶酪）

刷点鸡蛋液，成品色泽会更好看，不过我还是偷懒了，素面朝天见大家啦。

一日之计在于晨，所以新年第一帖献给早餐。这也是我年后的第一顿早餐。非常简单，用现成的印度飞饼烤一下就行，再夹上我喜欢的培根、酸青瓜、生菜、鸡蛋，充其量也就十分钟吧，快手早餐就这么简单，色泽卖相还算诱人吧？因为搭配了酸青瓜，口感很开胃解腻，配汉堡也不错。记得一定趁热吃才最美味哦。

上传做过的菜邮件发送打印菜谱收藏到美食杰

ta们做过

相关菜谱

培根芦笋卷

今晚这个菜，便是我偷懒的明证，简单的搭配...

西芹培根卷

超级简单又漂亮的新手菜隆重登场首先，当然...

本产品的品牌是俄式，是否进口是是，原产地是德国，有无中文标签是有，商品条形码是40122144，储藏方法是阴凉处，绿色食品是是，生产日期是近期，售卖方式是包装，特产是是，卫生许可证是1722589326，净含量（规格）是360（g），包装规格是670克*12瓶