干锅木炭烤笋的做法

产品名称	干锅木炭烤笋的做法
公司名称	江西里汤食品有限责任公司
价格	10.00/包
规格参数	品牌:石花尖 原料:笋干、饮用水 保质期:10个月
公司地址	江西省宜春市铜鼓县大塅镇双红村
联系电话	15979544555

产品详情

为啥提倡说吃茶油好呢?除了茶油的功效不错外,还是在于茶油烧的菜特别的香,非常的好吃,绝对是吃货们的最爱。为此讲述一些茶油菜谱,本节说的是干锅木炭烤笋的做法!

记得小时候,和妈妈开玩笑说,一日三餐都是火锅,不分春夏秋冬。没办法,我们那里当地人喜欢用传统的木炭做个火锅,这里说的干锅木炭烤笋就属于这个范畴。干锅木炭烤笋风味独特,足够的香脆,诱人的家常美味。

制作材料

烤笋、茶油、五花肉、干辣椒节以及盐、鸡精、味精、葱白、鸡汤等调料。题外话,竹笋绝对是好食材,新鲜的竹笋烧肉吃不腻,晒干的竹笋是一道农家家常菜,营养更是丰富。

首先,你得把食材洗干净准备好,比如说烤笋用清水浸泡,等软了之后撕成条状。五花肉也洗干净切成细条,葱白切成片状,干辣椒节洗干净。

然后,锅里放茶油烧热,放入五花肉小火煸炒片刻。倒入烤笋、干辣椒节小火煸炒片刻。

最后,倒入鸡汤小火煨5分钟,加入盐、味精等调味料,就可以盛入干锅内。呵呵,你还可以用红椒条、芹菜段、葱叶点缀一下。

小贴士:锅里火不用太大,焖制的时间也不能太长,不然的话烤笋质地就不脆,影响口感。

是的,其实这道菜不难做,关键是食材的准备。现在的都市生活,什么都很便利了,可是天天差不多的菜看着都烦。为了让你爱人开心,也为了吃的更加健康,我们可以尝试一下,用些茶油炒出更好的美味佳肴,绝对晋级成厨师级别的好老婆(老公)。