

红烧排骨面课程 运城红烧排骨面 孙大妈培训

产品名称	红烧排骨面课程 运城红烧排骨面 孙大妈培训
公司名称	临猗县西城孙大妈餐饮服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省运城市临猗县南环西路翟村路
联系电话	17303466631

产品详情

红烧排骨面用料：面粉500克，德阳豆油、味精、红油辣椒、鸡蛋、化猪油、豌豆尖、好汤、醋、葱花、芽菜、豆粉、猪肉各适量。制法：1.将面粉与鸡蛋加水和成面团，用手工擀制成细韭菜叶面条。豆粉用作擀面时的散粉。2.将豆油、醋、味精、红油辣椒、好汤、葱花、芽菜末分别放入12个碗中。3.将猪肉剁成绿豆大小的颗粒。锅中放化猪油，待油烧热，放入猪肉，放干水分，加盐、豆油，上色，至吐油肉酥呈金黄色即起锅。4.锅中的水烧开，放入面条煮熟，分别捞入12个装有调料的碗中，并将豌豆尖捞入每碗，上面放一做好的肉臊即成。

红烧排骨面的制作流程：1.把海带切丝，姜切片，胡萝卜切丝。2.把海带，黄豆芽，姜，胡萝卜丝放到砂锅内加水烧。3.把湿面条准备好，葱在切一些，火腿肠切成片，鸡蛋先拿一个出来准备着。4.把青菜叶洗几片。5.砂锅开了后，先打荷包蛋煮开后，再把湿面条放进去，翻一下。6.再把葱和火腿肠一切放进去，同样翻一翻，放盐，花椒粉，辣椒粉。7.再放青菜叶，小火在翻几下。8.最后在放适量的味精就好了。

1.西红柿清洗干净，切成块。2.在沙锅里放入3颗牛肉丸，还有一碗排骨汤。排骨汤是我头一天熬好的。3.把汤在煲一下，把西红柿煲出味道来。4.瘦肉切成片，加淀粉调匀，备用。5.汤煲好后就放如米线。6.然后放入菠菜和肉片。加胡椒，调味盐和鸡精。注：1.米线容易糊，不要煮的时间过长；2.汤很重要，如果用清水的话味道就会差很多。