

拴嘴驴教您做一道不一样的驴板肠

产品名称	拴嘴驴教您做一道不一样的驴板肠
公司名称	海兴县鼎晟龙食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省沧州市海兴农场孔庄子七队
联系电话	13833755121 13521587876

产品详情

在生活中我们一说到毛驴，大家就会说到毛驴是好东西，全身都是宝，都知道驴肉可以做很多美食，却忽略了它的内脏，内脏藏也是宝，内脏必不可缺的就是大肠，我们又称为“驴板肠”，有一句话说“宁舍丈母娘，不舍驴板肠”，对它这么高的褒扬，我们如何做成美食来享用呢？今天给大家分享一道凉菜，年夜饭必不可少的美食凉拌[驴板肠](#)，点亮我们的餐桌哦！

凉拌驴板肠的做法：

准备食材：驴板肠，大葱，青椒，盐，鸡精，陈醋，鲜贝露，橄榄油。

步骤：

- 1：将驴板肠用温水清洗，等待一会后切成薄片，备用。
- 2：大葱选用葱白的部分，清洗干净后切成丝，并且青椒也需要洗干净，后切成圈，备用。
- 3：将上述切好备用的食材放入碗中，等待搅拌。
- 4：往碗里加盐，鸡精，陈醋，鲜贝露（没有鲜贝露的，可以用蒸鱼豉油）等调料。
- 5：加几滴的橄榄油，或者加几滴自制的花椒热油。
- 6：用勺子搅拌均匀后，凉拌[驴板肠](#)即制作完成。

驴板肠香烂可口、肥而不腻是一道“其名粗俗、其味鲜美”的著名风味食材。