

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/05/20 13:00

胡萝卜营养价值很高,有"赛人参"之称。其营养成分是脂溶性的,所以用油炒着吃最好。和韭菜、香干几种食材炒在一起,闻上去香喷喷,而且颜色鲜艳浓郁,口感清爽甘脆。

DIY原料:胡萝卜250克,韭菜100克,香干3块

做法:将胡萝卜洗净,切成细丝;韭菜洗净,切段;香干洗净,切段待用;将油放入锅内,热后下入葱姜末炝锅,投入胡萝卜丝煸炒断生,加入韭菜、香干继续煸炒,再加入酱油、盐、醋,炒熟后加入鸡精、香油,搅匀出锅即成。