

涓 杓漢兼姪邇 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 桷 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 愼 脍 浜 ゆ 俣 夏天解暑菜 - 醋溜黄瓜

美食

浣漏

鎏賤戩浜庸細2007/06/28 15:45

【菜名】 醋溜黄瓜 【所属菜系】 川菜

【特点】 味甜、酸、绿色，四季皆宜。（川菜）

【原料】 嫩黄瓜（300克）、白糖（6克）、香醋（7.5克）、葱姜（4克）、 精盐（4克）、干辣椒节（少许）、酱油（少许）、湿菱粉（少许）、整花椒（少许）

【制作过程】 一、将黄瓜挖去心，切成梳子薄片，放少许精盐调拌后，挤去汁水。二、起麻油锅，烧到滚热后，将花椒、干辣椒放入炒红，再放黄瓜，随即将葱姜、醋、酱油、湿菱粉调好倒入，炒几下即好。