

涓 拘灤兼姤細 - 涓 淢鏂口溼鏂伴柵鏂朵璽 - 鏂几椋鏂/冬汉紺惧施浜ゆ侯

夏天解暑菜 - 醋溜黄瓜

美食

浣漏

鑾賤轄浜庸細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。