

涓 拘灤兼姤缃 - 涓 淢鏃匱逢鏃伴槲鏃朵璫 - 鏂儿棉鎰尗汉紺惧尗浜ゆ侯

素炒双丁

美食

浣漏

鑾賤轔浜庸細2007/09/16 19:10

特 色：呈红黄两色，咸辣两味，清爽郁浓。

操 作：1、将土豆、胡萝卜清洗干净，均去掉外皮，切成1厘米见方的丁；土豆丁放入水中浸泡1小时后，捞出，控干；大葱切碎末。

2、旺火烧热炒锅，放入豆油，烧至五成热时，放入辣椒面、葱末，煸炒出香味，放入土豆丁、胡萝卜丁，烹入酱油、盐和少许清水，旺火烧开，改用小火焖透，入味，汤汁浓稠时，出锅，入盘，即可。