

涓 杓漢兼姘組 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 紺 愼 施 浜 ゆ 侯 姜丝黄瓜卷

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/11/11 14:02

配 料：黄瓜 500克。 冰糖 60克 醋 25克 姜 50克 盐 5克 各适量。

· 特 色：黄瓜嫩绿清脆，甜酸可口，姜味清香。

· 操 作：1.嫩黄瓜切去两头，切成2厘米长的段，沿一个方向用刀片成长片。

2.长黄瓜片放盆中加少许盐、白糖、白醋和生姜丝腌渍6小时，然后将每条黄瓜再皮朝下卷起来，卷口朝上放冷菜盘中，淋原汁即成。

· 营养价值：黄瓜 - 又名胡瓜、王瓜、刺瓜、青瓜。黄瓜为葫芦科植物黄瓜属黄瓜的果实，一年生蔓生或攀援草本，茎细长，有纵棱，被短刚毛，是汉朝张骞出使西域时带回。

冰糖 - 冰糖是砂糖的结晶再制品。有白色、微黄、微红、深红等色，结晶如冰状，故名冰糖。我国在汉时已有生产。冰糖以透明者质量最好，纯净，杂质少。