

涓 杓漢兼姤邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 序 汶 紺 愼 庖 浜 ㄣ 侯 油吃黃瓜

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/11/12 22:00

配 料：黃瓜500克。

番茄250克。

花椒1克 辣椒(紅、尖、干)1克 白砂糖100克 姜10克 醋30克 鹽15克 大蔥10克 香油50克。

特 色：酸、甜、香、辣、脆、嫩，為宴會冷菜之一。

· 操 作：1. 將黃瓜整條剖成兩半，由背面剖梳子花刀或切成連環花刀，盛入容器內，均勻地撒上鹽腌1小時，放在干淨消毒的篩子內控去水分，再用淨布輕輕地壓去水分，盛入容器內。同時將蔥、姜、辣椒均切成細絲。西紅柿用開水燙後撕去皮，切成三棱塊，抠去籽。

2. 把蔥、姜放在黃瓜上，西紅柿放在最上面。

3. 燒沸香油，先把花椒炸糊撈出，再下入辣椒炸成紫黑色時，加入糖醋熬化，澆在黃瓜上燜2小時。食用時撈出黃瓜改成段盛入盤中，擺上西紅柿、蔥姜絲、澆上汁即可。

貼士：選北方帶刺鮮黃瓜，更加脆嫩好吃。