涓　枸瀸兼姤缃　- 涓　淑鏃ユ滢鏂伴椈鏃朵簨 - 鏕儿椯鍗庤汉绀惧施浜ゆ禩

油吃黄瓜

美食

浣滆

鍙戝竷浜庡細2007/11/12 22:00

配　　料：黄瓜500克。
番茄250克。
花椒1克 辣椒(红、尖、干)1克 白砂糖100克 姜10克 醋30克 盐15克 大葱10克 香油50克。

特　　色：酸、甜、香、辣、脆、嫩，为宴会冷菜之一。

·操　　作：1.将黄瓜整条剖成两半，由背面剞梳子花刀或切成连环花刀，盛入容器内，均匀地撒上盐腌1小时，放在干净消毒的筛子内控去水分，再用净布轻轻地压去水分，盛入容器内。同时将葱、姜、辣椒均切成细丝。西红柿用开水烫后撕去皮，切成三棱块，抠去籽。

2.把葱、姜放在黄瓜上，西红柿放在最上面。

3.烧沸香油，先把花椒炸糊捞出，再下入辣椒炸成紫黑色时，加入糖醋熬化，浇在黄瓜上焖2小时。食用时捞出黄瓜改成段盛入盘中，摆上西红柿、葱姜丝、浇上汁即可。

贴士：选北方带刺鲜黄瓜，更加脆嫩好吃。