## 

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2009/07/13 17:06

一是斜切。切黄瓜一定要斜切,这样,黄瓜暴露出来的面才大,作料容易入味,拌出来的黄瓜才好吃。

二不要捏掉汁。拌黄瓜,切好后不要用手把黄瓜的汁捏掉,黄瓜汁捏掉了,拌出来的黄瓜就不脆了。

三要放入冰箱。黄瓜拌好后,应马上放入冰箱,这样,到吃的时候才清凉爽口。