

大家好，欢迎大家来到我的美食自媒体，我是美食领域创作者锦绣V山东：“专注美食，让生活更有味。”今天为大家带来了几道家常美食的做法，这几道美食也是深受大家的喜欢，而且是很常见的几道美食。天天用普通的食材，做出最美味的餐食。同时也希望今天的美食能够给你带来一整天的快乐。

辣炒烟薰牛肉



材料：杏鲍菇 2枚 干香菇 5朵 胡萝卜 1根 鲜板栗 1把 香葱 1棵 蚝油 1茶匙 白砂糖 1茶匙 生抽 1汤匙 油 1汤匙 盐 适量

做法：1、杏鲍菇洗净切成滚刀块备用。香菇用冷水泡发，去蒂后切成两半备用。胡萝卜去皮切滚刀块。板栗去掉外壳，放入开水中煮2分钟，然后再剥去内层薄皮备用。香葱切碎备用。

2、炒锅中注入油，大火烧至五成热，放入杏鲍菇煸炒至边缘焦黄，然后把杏鲍菇放入电锅的内锅中，加入胡萝卜、香菇、板栗，调入所有调料，加入1杯热水炖煮30分钟，出锅后撒上香葱碎即可。

大盘香辣大虾



材料：鸭胗、豇豆、姜、蒜、小米椒、生抽、料酒、鸡粉、白糖、白胡椒粉、生粉

做法：

- 1.将鸭胗用盐搓一会，洗净后切薄片
- 2.鸭胗用生抽、料酒、鸡粉、白糖、白胡椒粉、生粉抓匀腌5分钟左右
- 3.锅中热油，爆香姜蒜和小米椒段
- 4.倒入腌入味的鸭胗翻炒变色
- 5.加入豇豆继续翻炒，约3分钟即可出锅

洋葱炒肚丝



材料：土豆，植物油，小葱，大蒜，花椒面，辣椒面，盐，味精，鸡精，孜然粉。

做法：1、咱们得去买一把切土豆条的刀，把土豆切成土豆条，将小葱切成葱花，大蒜拍烂切成渣。

2、用大火将植物油建熟，将切好的土豆条倒入锅中用油炸，注意翻炒，不然怕糊，待熟后，将土豆条放入一个汤盆中，放入大蒜，小葱，花椒面，辣椒面，盐，味精，鸡精，孜然粉，拌好即可

蒜香羊排



用料：五花肉1大块 甜面酱半勺 豆瓣两勺 花椒10几颗 酱油1勺 料酒半勺
白糖1茶匙 鸡精1茶匙 生姜半块 大蒜两个（独瓣蒜） 青椒两个
蒜苗（也叫青蒜）3条 豆豉20几颗

做法：

- 1、锅里烧水，加入处理好的五花肉、干辣椒、姜片，旺火煮大约25分钟，将肉取出摊凉
- 2、放凉的猪肉切成薄片
- 3、青椒滚刀切小块、蒜苗拍破后斜刀切段，姜蒜切片
- 4、锅里烧油，油温八成热时下熟五花肉片爆得颜色转变，逼出肥肉的部分油脂。建议此菜大部分使用中小火，慢慢让肉充分吸收各种配菜的美味
- 5、下姜蒜和花椒，小炒一会儿后下豆瓣、甜面酱、白糖、酱油、料酒同炒
- 6、下青椒，炒至青椒表皮起褶皱，放一点豆豉
- 7、撒入蒜苗段、调入鸡精，转大火翻炒几下后起锅装盘。

肉末茄子粉丝煲



【食材】：皮蛋、香菜、小米辣、生抽、陈醋、香油、大蒜、食用盐、辣椒油、

【制作】：

- 1) 皮蛋入锅煮上5分钟左右，过一下凉水再去皮就会比较方便，然后切成小瓣备用。
- 2) 碗里放蒜末、小米辣、香菜末，先泼热油激发出香味，然后再添加生抽、陈醋、辣椒油、香油搅拌均匀即可。

3) 皮蛋摆盘后，直接把料汁淋上去。

青椒炒猪耳



用料：杏鲍菇300克、花椒10克、蚝油1大勺、香油1小勺、白糖1小勺、干辣椒10克、食盐1/2小勺、生抽1大勺、鸡精1/2小勺、葱1段、姜2片、蒜3瓣、花生10克、芝麻10克、植物油50克

做法：

1、准备原料

2、花生切碎和芝麻在锅中干炒成熟

3、杏鲍菇用手撕成细丝，粗细依据个人爱好，喜欢有嚼头的就粗一点，撕出来的绝对要比刀切的好吃

4、微波炉加4分钟,沥干水分，目的是为了杏鲍菇初步成熟，也除去多余水分，也能够焯水后沥干水分。

- 5、干辣椒切碎，葱1小段，蒜3瓣，生姜2片，改刀成片
- 6、锅烧热后倒入少许油，将没过锅底即可
- 7、倒入杏鲍菇大火煸炒，炒到外表焦黄即可倒出来备用，全程大火，杏鲍菇比拟耐炒不用担忧会糊掉
- 8、锅中再次到少许油，小火炒香花椒，小火煸炒出香味即可，假如为了吃的时分便当能够捞出花椒
- 9、花椒出香味后倒入干辣椒和葱、姜、蒜，这时分放入葱、姜、蒜不会糊掉
- 10、倒入炒好的杏鲍菇，快速烹入酱油1大勺翻炒平均，这时分锅很热，烹入酱油香味会立即释放出了
- 11、这时候火关小，加1小勺糖，盐和鸡精各1/2小勺，再放上1大勺蚝油，假如火大了，酱油会糊掉
- 12、开大火把调料翻炒平均，淋上香油一小勺，最后出锅前撒上干炒过的芝麻花生碎炒匀即可出锅

我是美食领域的作者锦绣V山东，如果你喜欢我的文章，欢迎关注我！关注我，每天做菜不迷路，每天更新美食。你最喜欢吃的菜是什么呢？欢迎留言告诉小编，大家在评论区说说你吃过哪些最难忘的美食吧。要是大家不知道每天吃什么，欢迎关注我，每天给大家分享好吃的食物。每日更新文章，不见不散，欢迎转发，让更多爱美食的人一起分享。