



1、泥蒿摘干净叶子！用手掰成一节一节，别用刀切，手掰的好吃



3、准备，姜片，喜欢吃辣的放一点辣椒口，这个腊肉是湖北恩施土家族寄过来的，烟熏味浓郁



5、倒入腊肉片爆炒一下.腊肉本身有咸味，不需要额外加盐或者酱油了！



7、泥蒿微软就可以了



简单又美味下饭！

小贴士

腊肉水煮后放凉切片，切薄一点，免得太咸

腊肉的营养功效

腊肉选用新鲜的带皮五花肉，分割成块，用盐和少量亚硝酸钠或硝酸钠、黑胡椒、丁香、香叶、茴香等香料腌渍，再经风干或熏制而成，具有开胃祛寒、消食等功效

。

做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！

喜欢这个食谱记得收藏、关注哦！欢迎在下方留言分享您对这道美食的建议。