

齐鲁晚报·齐鲁壹点 互动编辑 卢红

“花开富贵”

颜值高寓意好

一起学起来吧!



2、大白菜帮只用中间白色的菜梗部分，清洗干净备用。



4、将煮软的白菜帮斜刀片成薄片备用。



6、围着盘子一圈圈的叠加摆放。



8、把蒸盘里的汤汁倒入小锅里，加入少许蚝油、少许盐煮沸，下入适量水淀粉勾芡。

9、把熬好的汤汁均匀地淋在白菜肉卷上，这样吃起来更

入味。一道花开富贵就做好啦。