

疫情期间，不会做菜来试试这5道家常菜，做法简单又营养美味，厨房小白也能学会



【凉拌豆皮】

食材：干豆皮400克、胡萝卜半根、青椒半个、香菜1棵、蒜头4粒、醋2勺、芝麻油一勺、盐一勺、鸡精少许、蚝油一勺

做法：1、干豆皮提前用水浸泡，变软后切成细丝，焯水2分钟捞出过一遍凉水，捞出来放入调味盆里。2、蒜头去皮拍碎，香菜切碎，胡萝卜和青椒都切成细丝再焯水2分钟。3、将所有食材和调味料都放入调味盆里，抓匀腌渍2分钟，即可码放在盘子里食用。



【凉拌西红柿】

食材：西红柿3个、白糖80克左右

做法：1、西红柿洗干净。2、用刀将西红柿划个小“十”字。3、放入锅中加入一碗凉水煮3分钟，捞出来剥皮。4、再切成大块，撒入白糖搅拌均匀腌渍一下，即可食用，酸酸甜甜的汤汁比饮料还要好喝。



【青蒜抱蛋】

食材：青蒜3棵、鸡蛋3个、盐一小勺

做法：1、将洗净的青蒜切成小段。2、鸡蛋磕入碗中，加入盐、鸡精，搅拌均匀。3、再倒入青蒜，搅拌均匀。4、热锅热油，润锅后烧至六成热，再倒入鸡蛋液，将炒锅拿起来左右摇匀，用筷子划拉几下，直到鸡蛋液凝固后即可装盘食用。

以上5道家常菜，都是我们平时比较常见的，学会了还是很实用的。我是爱做美食的钰姐，想了解更多的美食做法，欢迎关注我。