

大家好，我是第一美食的阿飞，关注阿飞，有更多的家常菜供您参考。

凉拌菜开胃，清爽，还能解腻，比炒菜更省时简单，只要掌握好调料汁的谁做的都好吃。

黄瓜多水分而好吃，是不错的凉菜，有些女士还用黄瓜片美容。今天这道菜很简单，名曰凉拌黄瓜。



将黄瓜切掉头和尾，切成两半，再切成整齐长条，然后斜切成段。



放入食盐、白糖、陈醋、生抽、红油，搅拌均匀。加入少量开水，搅拌化开调料。



好了，这道简单好吃的凉拌黄瓜就做好了。