

芹菜香干

经常在外面吃到这道菜，其实这道菜很简单，很容易上手。芹菜是个好东西哦，纤维素含量很高，是减肥的佳品。而且口感脆脆的，蛮清爽，夏天吃真的是不错的选择。



- 1 把洗净的白香干切成条。



- 3 洗净的芹菜切成段。



- 5 用锅铲搅散，使其受热均匀。



- 7 锅留底油，倒入姜片、蒜末、葱白爆香。



- 9 倒入白香干。



- 11 倒入蚝油、豆瓣酱和料酒。



- 13 加入水淀粉勾芡。