

每天花样吃面条



放入面条,煮熟捞出,过冷水。3.把锅清洗干净,倒入排骨汤煮沸,不需要肉,只要汤。接着放入生菜、花生油,面条,最好放盐、香葱搅拌均匀,太香了!

【甜水面】甜水面味道微甜,面条粗壮,有嚼劲,有酥脆的花生碎,入口里有面条的回甜,还有花生的酥香,太好吃了。做法:1.煮锅倒入适量的水,煮沸之后放入甜水面200克,煮熟捞出沥干水。2.放入油料包、酱料包、醋包、盐味包、辣椒,搅拌均匀。3.面条、调料、100ml沸水,再次混合搅拌均匀,甜水面就做好了。

【葱油拌面】这个面条,三伏天最喜欢吃,浓郁的葱香味,面条劲道滑爽,一日三餐吃都不会吃腻。1.葱油做法,葱白、葱叶分别洗净,锅里倒入油,放入葱葱炸至焦黄,把葱叶捞出,倒入少许酱油,搅拌均匀。2.煮锅倒入适量的水,煮沸之后,放入面条,少许盐,煮沸捞出,过冷水沥干水,放入碗里,倒入二勺葱油,搅拌均匀,加上少许香葱。



【沙茶面】是广东和福建一带的美食,咸鲜香辣,面条爽滑,配料高达十几种。做法:1.煮锅倒入适量的水煮沸之后,放入碱水面,煮熟捞出过冷水。2.锅烧热,少许油,放2勺沙茶酱,蒜末煸炒香,倒入2碗高汤,熬煮浓稠的香味。3.接着放豆芽、牛肉丸、猪血、豆泡、豆芽、生菜、面条,放盐煮熟出锅。

【大碗宽面】这个是自己做的手工大碗宽面,又宽又大,劲道滑爽。做法:1.面粉300克,加160克水搅拌均匀,揉搓光滑,用擀面杖擀薄,用刀切1厘米左右的宽度,为10厘米。2.煮锅的水煮沸,放入面条煮熟,捞出。然后浇热油,酱油、拌面酱,香葱搅拌均匀。

【凉拌面】三伏天,太喜欢吃凉拌面,做法简单,根据自己喜欢搭配蔬菜,老小爱吃。做法:1.胡萝卜去皮洗净切丝,放入锅里余烫熟捞出放凉。青瓜洗净切丝、香葱切好备用。2.煮锅的水煮沸之后,放入面条,煮熟捞出过冷水。3.面条、胡萝卜丝、青瓜丝,拌面酱、香葱搅拌均匀,很好吃。



【酸辣汤面】酸酸甜甜,面条劲道,太香了。1.青菜洗净沥干水,水煮沸之后,放入面条煮熟捞出。2.辣椒煸炒香,倒入一碗高汤、几滴香醋煮沸,转为旺火,放入面条、青菜,一勺香菇拌面酱,盐、香醋。搅拌均匀即可出锅。

【六菌汤面】汤清味香,面条爽滑,做法简单营养高。做法:1.香菇、蟹味菇、白玉菇、杏鲍菇、金针菇、木耳,分别洗净。2.煮锅倒入适量的水,放入所有食材,少许油,熬煮成浓。3.接着放面条,煮熟,放盐、香葱、香菜,搅拌均匀。

【牛肉面】大块的牛肉,劲道滑爽的面条,吃着太过瘾了。做法:1.牛肉洗净切薄片,放盐、酱油、花生油、胡椒粉、生粉,搅拌均匀。锅烧热,爆炒牛肉出锅。2.锅里倒入适量的水,面条煮熟捞出。3.煮锅倒入一碗牛肉汤,煮沸,放入面条,牛肉、青菜,煮熟之后放盐搅拌均匀。

俗话说:头伏饺子二伏面。进入二伏,吃什么都不如吃面条来的舒服。分享9碗面条的做法给大家,简单味美,学会了,每天换着花样不重复,真香!

【排骨汤青菜面】这碗汤面,汤香面条劲道,看似清淡,营养十足,最时候夏天吃。做法:1.排骨汤提前熬煮好,留汤备用,生菜、香菜分别洗净沥干水。2.倒入适量水,煮沸之后



CHINA GARDEN RESTAURANT

汉宫

11333 Woodglan Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com

燕子螺蛳粉

华府首家正宗柳州螺蛳粉店

万里寻家之味,燕子翩然提来

电话:301-777-8888

***本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择

OPEN HOURS:
10:00am-8:00pm
全年无休

6-121

New York Mart MD(中国城超市内)15108 Frederick Rd Rockville MD 20850