

这几种美味面条,你都吃过吗?

面条是我们日常生活中非常方便快捷的一种速食,平时为了节省时间和快速填饱肚子,它通常都会第一时间成为餐桌上的主角。但是追求美食享受的,怎么可能接受“清汤挂

面”式的单调。

所以,我们几乎挖尽心思,为平凡又普通的面条搭配上其它的元素,让它变得更有行头,像平易近人的红烧排骨面、番茄鸡蛋面,像

富有地方特色的老北京炸酱面、武汉热干面,还有华丽的汤面,清淡的日式冷面……每种都会给你带来不同的味觉享受,今天就为大家推荐几种特色面条,让你一举成为面条专家。

红烧排骨面

材料:手擀挂面、排骨、菠菜、金针菇、淀粉、老抽、料酒、糖、蒜片、姜片、花椒、葱结、干红辣椒

做法:

- 1、小排骨洗净,加入淀粉、老抽、料酒、糖抓匀,腌制片刻。
- 2、油烧热,放蒜片、姜片、花椒,爆香,倒入排骨翻炒,喷点料酒,炒至断生后倒入热水,要没过排骨。再放入葱结、适量干红辣椒,水开后捞出浮沫,小火炖15分钟。
- 3、炖排骨的同时,另取一口锅,煮熟面条、菠菜、金针菇,捞出盛入碗中。摆上排骨,浇上汤汁即可。



红烧排骨面



豉油皇炒面

西红柿鸡蛋面

原料:面条一斤、鸡蛋3个、西红柿2个、干淀粉4g、盐5g、白糖3g、香葱1根、清水30ml

做法:

- 1、将西红柿去皮(用筷子轻刮外皮,再撕掉外皮非常容易)切成麻将大小的块,香葱切成碎末;
- 2、鸡蛋打散后,在蛋液中加入料酒和清水,搅拌均匀;
- 3、炒锅里加入油,用中火将油烧到6成热,轻轻倒入蛋液,并用铲子搅散,蛋液基本凝固后盛出备用;
- 4、锅中烧热底油,5成热时倒入西红柿块,煸炒一会儿后,能看到西红柿有汤汁溢出,此时倒入炒好的鸡蛋,翻炒均匀后添加少许水煮1分钟;
- 5、水开后,调入盐、白糖,改成小火煮到西红柿变得柔软,汤汁变红,此时勾芡,沿顺时针方向搅拌,直到汤汁变浓,铲子轻推时能感觉有阻力;
- 6、将面条煮好,撒上葱花和黄瓜片即可。



日式肉末冷面



香辣海鲜面



西红柿鸡蛋面



味噌海鲜汤面

味噌海鲜汤面

材料:味噌、拉面、虾、贵妃蚌、鲜鱿、新鲜茶树菇、青菜

调味料:盐、糖、麻油

做法:

- 1、所有海鲜和蔬菜洗净备用;
- 2、鲜鱿收拾干净后左右交叉斜切条纹,再切成片,然后放入姜丝料酒盐鸡粉拌匀腌10分钟;
- 3、把面煮熟后捞起放碗底;
- 4、放适量热水入煲中,加入半汤匙味噌后勺子搅拌让其散开,然后把所有海鲜和蔬菜倒入煲中,中火煮2分钟,待贵妃蚌开口后,加入适量盐少许糖和数滴麻油调味就可以熄火;
- 5、把海鲜铺在面上,然后把锅中的上汤淋入面中,就可以开吃啦!

豉油皇炒面

材料:蛋面,豆芽,韭菜。豉油皇汁:生抽,老抽,喼汁,蚝油,糖,味精,麻油。

做法:

蛋面放进滚水里,摊散后马上捞起冲冷水,沥干备用;豉油皇汁倒进锅里烧开,放进蛋面翻炒至完全入味,加豆芽/韭菜以旺火快速拌均即可。

日式肉末冷面

食材:面条、肉末、鸡蛋、葱花、芝麻

调料:植物油、蘑菇精、盐、料酒、老抽、拌面酱油、醋

做法:

- 1、将鸡蛋打成蛋液,摊成蛋皮并切成丝备用;
- 2、肉末里加上老抽、蘑菇精和少许料酒搅拌均匀并入味几分钟;
- 3、将拌面酱油、醋和蘑菇精倒入小容器中,搅拌均匀制成酱汁备用;
- 4、锅中倒入芝麻,调小火干焙,不断翻炒使受热均匀,盛出摊在盘中晾凉;
- 5、锅中倒入少许植物油,加热后倒入肉末翻炒至熟盛出;
- 6、面锅加入水烧沸,放入

面条煮熟,捞出面条并沥干水分;

- 7、在捞出面条中加入植物油并搅拌均匀,使面条间不会粘住;
- 8、等面凉了以后用筷子卷起来面条放在盘子中,再放上蛋皮丝、肉末,再撒上芝麻和葱花,在吃的时候再浇调好的酱汁即可。

香辣海鲜面

食材:面条、鲜虾、鲜贝、香菇、红辣椒、青椒、葱

调料:六月鲜酱油、黑胡椒粉、大蒜、盐、糖、植物油、

蘑菇精

做法:

- 1、洗净蔬菜切成0.5CM宽的细条,鲜虾去壳留尾巴,背上取出虾肠洗净沥干,鲜贝洗净、葱切成葱花、大蒜切碎、红辣椒去籽;
- 2、大火烧开水放入面条煮熟,捞出沥干水分,拌入一茶匙油,防止面条粘连;
- 3、中火烧热锅中油,待油温成六分热时放入红辣椒、大蒜碎、鲜贝、鲜虾炒熟,然后倒入青椒丝、香菇丝,翻炒片刻,加入面条,调入六月鲜酱油、糖、盐、黑胡椒粉、少量蘑菇精搅拌均匀,撒上葱花即可。

