

很多朋友对于黄瓜煮汤的做法大全和黄瓜煮汤的做法大全窍门不太懂，今天就由小编来为大家分享，希望可以帮助到大家，下面一起来看看吧！

本文目录

1. [黄瓜汤家常做法](#)
2. [黄瓜香菇汤做法](#)
3. [羊骨头黄瓜汤的做法](#)
4. [黄瓜鸡蛋白菜汤的做法](#)

黄瓜汤家常做法

材料：黄瓜150克，鸡蛋1个，木耳少许，油、盐、鸡精适量。

做法：

- 1、黄瓜洗净切片，木耳提前泡发，鸡蛋打散。
- 2、起锅热油翻炒黄瓜，放2碗水。
- 3、水开后倒入鸡蛋液，放盐和鸡精调味即可。

黄瓜香菇汤做法

材料:猪瘦肉100克，香菇10克，黄瓜80克，

调味料:食用油，食盐各适量，味精，葱花，姜片各3克，香油2毫升，老抽3毫升。

做法:1，将猪瘦肉洗净氽水，黄瓜洗净切片，香菇去根洗净备用，

2，净锅上火，倒入食用油，将葱花，姜片炆香，烹入老抽，倒入水，调入食盐，味精，放入肉片，黄瓜、香菇煲熟，加入香油即可

羊骨头黄瓜汤的做法

食材用料：

黄瓜1条，羊骨头250g，芹菜少量，盐适量，酱油适量

做法步骤：

- 1准备好材料：黄瓜、羊骨头和芹菜。煲汤一般用骨头熬出来的，味道会更鲜美。
- 2把羊骨头倒入汤锅中，洗干净，放在一边待用。
- 3把黄瓜削皮，去囊，然后切块。因为是煲汤用的，所以不要切太小块，不然瓜容易烂掉。
- 4把切好的黄瓜放入汤锅中，加入适量的煲汤的水。
- 5把锅放入电饭煲中，盖上盖子，按上【养生汤】。煲汤时间为1.5-2小时均可。
- 6汤煲好后，加入适量的盐、酱油和芹菜，用勺子搅拌均匀。

黄瓜鸡蛋白菜汤的做法

1

先把黄瓜洗干净，头尾去掉，将黄瓜切条形状待用。

2拿一个碗，打了两个鸡蛋，用筷子搅拌成蛋液

3锅中倒入油，大火加热，放入葱姜翻炒香，倒入清水烧开。4水开了，把黄瓜放进锅里，煮至变色。

5后将蛋液均匀倒入，倒好后不要急着搅动汤，等鸡蛋液成蛋花状后；加适量盐、鸡精调好味道。

6搅拌一下关火,撒上一些葱花即可出锅了。

好了，关于黄瓜煮汤的做法大全和黄瓜煮汤的做法大全窍门的问题到这里结束啦，希望可以解决您的问题哈！