

各位老铁们好，相信很多人对干菜汤的做法都不是特别的了解，因此呢，今天就来为大家分享下关于干菜汤的做法以及干菜汤的做法大全的问题知识，还望可以帮助大家，解决大家的一些困惑，下面一起来看看吧！

本文目录

1. [九干菜煲鱼的配方](#)
2. [梅干菜根汤咋做](#)
3. [干菜河虾汤怎么做好吃](#)
4. [东北干菜炖排骨的做法](#)

九干菜煲鱼的配方

食材明细

勒鱼、梅干菜、酱油、糖、辣子。

？

1、新鲜勒鱼一条洗净备用。

？

2、梅干菜洗净泡半小时。

？

3、取半条勒鱼和梅干菜。

？

4、锅内倒油烧七成热加入干辣子煸出味。

？

5、放入勒鱼两面稍煎。

？

6、加入酱油、糖调味。

?

7、加入梅干菜。

?

8、倒入清水没过干菜和鱼。

?

9、中火煮至汤稠鱼入味。

?

10、出锅装盘即成。

梅干菜根汤咋做

1、梅干菜根提前两小时泡发。第一遍洗一下，第二遍泡着。泡好沥干水。

2、锅预热，倒油，放入葱姜蒜。

3、放入梅干菜炒一炒。

4、倒入一汤碗开水。煮开。

5、煮五分钟，加盐和生抽调味，拌匀。

6、从高处倒入鸡蛋液。快速搅拌均匀。关火，放葱花。出锅。也别有风味哦。

干菜河虾汤怎么做好吃

步骤1

将梅干菜在温水里浸泡半个小时以下

步骤2

将小虾洗净

步骤3

将梅干菜放进锅里煮十分钟

步骤4

然后加入小虾

步骤5

稍滴几滴食用油

东北干菜炖排骨的做法

用料

菜干

4棵红萝卜1个花生10克南北杏10克蜜枣1个姜4片排骨边300克

菜干排骨汤的做法步骤

步骤1

菜干提前泡软，洗净沥干，去菜头

步骤2

红萝卜切块

步骤3

排骨边洗净

步骤4

花生，南北杏，蜜枣，姜片

步骤5

全部材料准备好

步骤6

放进材料

步骤7

排骨边出水后备用

步骤8

加入水没过材料

步骤9

我用的是天际快炖锅，快炖2小时

步骤10

一碗清调的汤出炉

关于干菜汤的做法，干菜汤的做法大全的介绍到此结束，希望对大家有所帮助。