

大家好，如果您还对四川干碟子做法不太了解，没有关系，今天就由本站为大家分享四川干碟子做法的知识，包括四川干碟怎么做的问题都会给大家分析到，还望可以解决大家的问题，下面我们就开始吧！

本文目录

1. [菜壳的做法](#)
2. [荀瓜面托做法](#)
3. [王刚爆炒猪肚正宗四川做法](#)
4. [干拌碟怎么做](#)

菜壳的做法

菜壳可以通过以下的做法处理：1.清洗干净菜壳并剁碎2.将剁碎的菜壳放入锅中，加入适量水，煮开后转小火煮30分钟3.滤去菜壳后的液体，待冷却后即可用于浇花或作为肥料这种方法可以充分利用废弃物资源，减少浪费，同时还可以为植物提供养分，对环境也有好处。建议在处理菜壳时注意个人安全，避免受伤。

荀瓜面托做法

材料

笋瓜300克，面糊：1杯，沙拉油2大匙，盐1/8茶匙，鸡蛋半颗，水3/4杯，盐1/4茶匙，胡椒粉1/4茶匙

做法

- 1.取一碗将面糊料全部倒入，以筷子搅拌均匀备用。
- 2.笋瓜削皮洗净、切条、去籽，泡水沥干备用。
- 3.油锅开中火加热至油温120℃，将笋瓜沾匀面糊后下油锅，炸至呈金黄色即可。
- 4.干锅放入盐，以小火炒干，再加入胡椒粉拌匀，盛入调味碟，

王刚爆炒猪肚正宗四川做法

主料:猪肚一个，洋葱一个

辅料:葱花3至4颗，海天豆瓣酱3勺，蚝油一勺，生抽2勺，冰糖3至4颗，料酒2勺。

做法:

- 1、新鲜猪肚先热水洗一遍。
- 2、倒入适量的面粉，把整个猪肚搓一遍，因为猪肚上有一层黏黏滑滑的液体，洗不干净的，所以面粉会吸掉出来滑滑的那层东西。
- 3、冲水洗干净面粉，猪肚就干净了。
- 4、锅里放入水，加入姜片和料酒煲一个钟就可以，拿出来切条了。
- 5、锅里放油，倒入切好的猪肚翻炒爆香。
- 6、把葱白色那段放入一起炒，加入蚝油，生抽，冰糖，盐，料酒，海天豆瓣酱一起翻炒。
- 7、倒入洋葱一起炒，洋葱熟后，加入葱段翻炒即可。

干拌碟怎么做

干碟：辣椒面（最好是磨的细点的），鸡精（最好不要用味精），盐，少许芝麻。你根据你自己的口味兑。弄均匀，然后蘸着吃就行。

END，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！