

很多朋友对于锅巴粥的做法和锅巴饭的做法不太懂，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. [请教一下济宁贡粥-糊粥的做法](#)
2. [贡粥的做法](#)
3. [一岁宝宝锅巴饭怎么做](#)
4. [干豆角粥的做法](#)

请教一下济宁贡粥-糊粥的做法

非常简单，小米面加豆浆，不过呢，最好小米面用干锅炒一下，略微有点糊味最好，用水把炒好的小米面调成糊糊状，然后把豆浆烧开，加入小米面糊糊，再烧开，略煮一会儿即可糊粥：把小米和大豆磨成细面

，以一定比例兑水搅匀成糊，把铁锅干烧至通红，然后把少量面糊倒入锅内，形成锅巴后再倒入大量度面糊，煮开后即为粥，此粥特点为入口米香，豆香甚浓，略有糊味，故称糊粥。食之，温胃养胃。尤其醉酒之人早晨喝一碗糊粥，胃顿觉舒服。

贡粥的做法

- 1、铁锅尽量烧热，用一勺豆浆放入锅中。
- 2、把豆浆烧干，烤制直到出锅巴，糊粥也是因此而得名。
- 3、将事先长时间泡好的小米面糊放入锅中继续慢慢熬。
- 4、撇去浮沫，慢慢熬，直到粥的表面有一层膜为止。
- 5、熬好以后出锅，一碗糊粥就做好，可以根据口味搭配羊肉等材料一起吃

一岁宝宝锅巴饭怎么做

材料：白米1杯，鸡胸肉112克，香菜少许

调味料(1)：料酒1茶匙，酱油1茶匙，淀粉半茶匙

调味料(2)：水2杯，高汤6杯，盐半大匙，胡椒粉少许

做法

- 1、白米洗净，加水2杯浸泡20分钟，再加入高汤，移到炉火上煮开，改小火熬粥。
- 2、鸡胸肉洗净切丁，拌入调味料(1)略腌，待粥煮滚时加入同煮至熟软，再加入盐和胡椒粉后熄火盛出，食用时加入香菜少许即可。

干豆角粥的做法

材(主料)大米80克(辅料)鸡胸脯肉1块(辅料)芹菜1小根(辅料)胡萝卜1小根(辅料)青豆4大勺(辅料)豆角(长)3根(辅料)香菇6朵
步骤1.把米洗净用1小勺的盐和油泡半个小时，把鸡肉切丁加盐和蛋白腌10分钟，把泡好的香菇和蔬菜洗净也切小丁
2.锅里加入清水煮开，倒入泡过的大米大火煮开后关小火煮40-50分钟至粘稠
3.倒入鸡肉丁拌开，加入蔬菜丁在煮7-8分钟即可

END，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！