

大家好，关于海带土豆丝的做法很多朋友都还不太明白，不过没关系，因为今天小编就来为大家分享关于海带土豆丝的做法大全的知识点，相信应该可以解决大家的一些困惑和问题，如果碰巧可以解决您的问题，还望关注下本站哦，希望对各位有所帮助！

本文目录

1. [海带除了凉拌以外，怎么做好吃？](#)
2. [海带土豆片的做法](#)
3. [卤莲藕海带的做法](#)
4. [白豆干海带要多长时间](#)

海带除了凉拌以外，怎么做好吃？

海带吃法很多，除了凉拌还可以做海带汤、排骨炖海带。都特别好吃只是有点海腥味，小时候没吃过的可能不太喜欢??。

海带土豆片的做法

食材：海带头3片，土豆1个，胡萝卜一小段，葱花少许，生抽适量，盐适量

做法：

- 1.盐渍鲜海带头洗掉表面盐分,加水浸泡1小时左右,中间可以换次水。
- 2.浸泡后的海带再水煮15分钟左右,这样海带熟了,也不会咸了。
- 3.煮过的海带头切小块,胡萝卜去皮切片。
- 4.土豆去皮,切片,水洗掉表面淀粉。
- 5.锅里注油烧热，爆香葱花。
- 6.下胡萝卜片炒一下。
- 7.加入土豆片翻炒至表面微焦。
- 8.加入海带翻炒，加酱油出锅。

卤莲藕海带的做法

原料：腐竹300克，藕片500克。海带根、土豆片或豆腐皮随自己的喜好选择。调料：酱油20克，老抽10克，枸杞一小把，西洋参15片，橄榄油、花椒粉、辣椒粉、黑胡椒、五香粉、十三香、盐、糖、鸡精、茶叶、花椒、八角、麻油、孜然粉各少许。

准备：腐竹掰成长段后洗净，用温水把腐竹泡软待用，大约要泡30分钟左右。切好的藕片放在清水里泡着。

做法步骤：1、起炒锅把橄榄油烧至五成热，放八角、花椒、干辣椒段炒香，放大约1.2L清水烧开。

2、把准备好的腐竹和藕片放入锅里，如果要放土豆片、海带根或豆腐皮也是这时候放。

3、加花椒粉、孜然粉、十三香、五香粉、盐、糖、黑胡椒、酱油、老抽、枸杞和西洋参片，水开后转为小火卤制30分钟。

4、捞出卤好的食材装盘，浇点卤汁和少许香油即可。

白豆干海带要多长时间

需要30~40分钟。制作卤菜的时候，卤料包里的卤料酌情的加入一些即可，卤料加的太多卤出来的菜就会发苦，口感上就会受到影响。能卤制的蔬菜也有很多例如藕片，土豆片，海带，豆皮，竹笋，毛豆等。卤制好的素菜在保存的时候要用保鲜盒装好放在冰箱里冷藏保存。

关于本次海带土豆丝的做法和海带土豆丝的做法大全的问题分享到这里就结束了，如果解决了您的问题，我们非常高兴。