

大家好,今天小编来为大家解答以下的问题，关于宝宝蔬菜做法，宝宝蔬菜做法视频这个很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！

本文目录

1. [宝宝蔬菜肉肠的做法](#)
2. [蔬菜瘦肉粥，宝宝健康食谱的做法](#)
3. [宝宝辅食菜水怎么做，有会做的可以分享一下做法吗](#)
4. [1-2岁宝宝菜饼做法](#)

宝宝蔬菜肉肠的做法

首先，准备好所有食材，玉米焯水备用，白菜洗净，胡萝卜切丁，肉丁加几滴柠檬汁混合均匀。然后鸡蛋和玉米淀粉搅拌均匀。其次，所有食材全部放入料理机打成泥。在然后打成泥很细腻。模具刷点植物油。最后，加入打好的肉泥，上锅大火蒸二十分钟即可。

蔬菜瘦肉粥，宝宝健康食谱的做法

蔬菜瘦肉粥做法很简单，可以给孩子选起两到三样蔬菜，比如说胡萝卜，生菜，秋葵，取鲜猪肉切成小块，和蔬菜放在一起搅碎，加入少量的耗油和植物油，放在蒸锅中直接蒸煮就可以。另外还可以将猪肉换成虾仁，鱼肉也是可以的，平常尽量做到孩子食物品种多样化，营养均衡话。

宝宝辅食菜水怎么做，有会做的可以分享一下做法吗

给宝宝做菜水的时候，要选择新鲜的蔬菜，去掉蔬菜的根部和叶子部分，把菜洗干净切碎之后锅中放入适量的水烧开后把菜放进去煮至水变色后，用滤网把蔬菜捞出剩下就是菜水，放置变为常温之后就可给宝宝食用。需要注意菜水保存过久，里面的活性物会失去活性要尽快食用。

1-2岁宝宝菜饼做法

鸡蛋饼。将瘦肉和菜剁碎并加入油盐等调味品搅拌均匀。

将鸡蛋打碎倒入碗中，并搅拌均匀。过放在炉火上，并在锅面上抹一层油。

舀一小勺搅拌好的鸡蛋倒在锅中，烙成一片薄薄的鸡蛋饼。

在鸡蛋饼上放上搅拌均匀的馅子，并翻起一角弄成一个鸡蛋饺。

好了，文章到此结束，希望可以帮助到大家。