



上海炒年糕的做法



介绍

- 上海炒年糕是一种上海菜
- 上海炒年糕分成两种，白色的和棕色的。



材料和调味品

材料

- ❑ 宁波年糕片 - 680克
- ❑ 大白菜 - 180克
- ❑ 猪肉丝 - 200克
- ❑ 蒜头 - 2瓣

调味品

- ❑ 酱油 - 1.5大匙
- ❑ 老抽 - 1/2大匙
- ❑ 白糖 - 2/3小匙
- ❑ 绍兴酒 - 1/2大匙

做法

1. 如果是冷冻年糕的话，提前一晚解冻，把年糕浸泡在冷水。



1. 先把蒜头剁碎，然后把大白菜切片。

做法

3. 锅子烧热放油，放入三层肉炒熟。



4. 放入蒜头爆香，再加白菜一起炒香。

做法

5. 大火放入1/2大匙酱油，炒出香气，加绍兴酒。

6. 放入年糕，然后加4大匙水。用盖子把锅盖盖上，煮三分钟。



做法

7. 再加剩下的1大匙酱油，以及老抽和白糖，炒几分钟至年糕附上味道。



谢谢！