



西红柿炒鸡蛋

概观

- 原料
- 调味品
- 做法
- 录像和图片



2

原料

- 六个鸡蛋（大的）
- 四个西红柿（每一磅）
- 两个葱
- 白饭（可选的）



3

调味品

- 两汤匙菜油（分为）
- 一茶匙糖
- $\frac{1}{2}$ 茶匙盐



4

做法

1. 把西红柿切成楔形，把葱切成碎。
2. 打一个鸡蛋，加少量盐。
3. 把油放在平锅，加热。
4. 加入鸡蛋，煮熟，然后把它捞起来。
5. 就加入新的菜油，把葱放进平锅，煮熟，放在一边。



5

做法

6. 放进西红柿，煮熟，然后放盐和糖。搅拌混合物。
7. 放炒蛋在锅里，煮熟。
8. 撒上葱。



6

A close-up photograph of a white plate with a yellow rim. The plate contains a serving of scrambled eggs, which are yellow and fluffy. Mixed into the eggs are several ingredients: sliced red bell peppers, thin slices of green zucchini, and small black seeds. In the upper left corner of the plate, there is a slice of a red tomato. A small sprig of green parsley is visible in the upper right. The background is a dark, textured surface, possibly a wooden table.

谢谢！

有问题吗？