

凉拌海带



- 1、海带清洗干净，切成细丝放入盆里面，香菜切成段，葱白红辣椒切成丝，大蒜切成蒜末。
- 2、锅里烧水倒入海带丝焯水。煮两分钟捞出放入凉水中过凉。然后沥干水分放入盆里。
- 3、加入香菜、熟花生米、葱丝、蒜末。锅里倒少量油，微热加点花椒炸出香味后捞出关火。再放入干辣椒丝热几秒钟浇到蒜末上，然后加入盐、鸡精、白糖、生抽、陈醋、香油搅拌均匀，装盘就可以开吃了。