

大家好，这里是【刘一手美食】，关注老刘，每天分享一道好吃又实用的家常菜

1、中医认为，萝卜味辛甘、性凉，有消食顺气、醒酒、化痰、治喘、解毒、散瘀、利尿、止渴和补虚等功效。



3、下面开始介绍所需要的食材：

萝卜、胡萝卜、鸡蛋、面粉、淀粉、蚝油、胡椒粉、味精、食盐、小葱



5、洗干净的小葱从中间切开，再切成葱花，小葱花要多一点吃起来才更香。萝卜腌制时间到时，腌出很多水。把萝卜挤干水分，再放在案板上切碎一点，重新放回盆中



7、搅匀后往里面放入两勺玉米淀粉，少量面粉，再次搅匀，搅匀后放入以前做好

的姜丝干，再次搅拌均匀，姜丝干吃到嘴巴里面一点没有吃生姜生的那种味道，但是姜香味还是有的，不喜欢吃生姜的放生姜干也是可以的

