

大家好，我是第一美食的阿飞，关注阿飞有更多的家常菜供大家参考！

腐竹其实是我一直都喜欢吃的菜，相比炒或者烧制，凉拌是最能保留腐竹独特口感的方法，今天我们就简单做一盘凉拌腐竹。



1.准备适量腐竹，用凉水或者温水浸泡，千万不能用热水，如果用热水外皮泡烂内部还会有硬芯。大概泡2个小时左右，泡软以后斜刀切成段。

浸泡时可以准备辅料，辅料主要是为了成菜后更美观，青椒半个去籽后切成细丝、红椒半个切成细丝、大葱白也切成细丝。



再撒上香菜美味即成。