

没了烟火气，人生就是一段孤独的旅程。今天给大家分享剩米饭别再煮着吃了，教你10种家常炒米饭的做法，简单又好吃，快快收藏吧！



韩式泡菜炒饭

食材：米饭、泡菜、葱、鸡蛋

调料：韩式辣酱、生抽

做法

1鸡蛋炒散盛出备用，热油下葱炒出香味，放入泡菜炒匀，倒入米饭。

2加入2勺生抽01勺韩式辣酱0炒熟的鸡蛋，翻炒均匀即可



辣白菜炒饭

食材：

剩米饭1碗，火腿1根，鸡蛋1个，泡菜适量。

做法：

1米饭02勺生抽01勺老抽01勺蚝油01勺番茄酱01勺韩式辣酱拌均匀。

2锅里放油炒出鸡蛋，放入火腿翻炒均匀，倒入泡菜继续翻炒均匀。

3放入米饭翻炒均匀即可盛出，撒海苔碎开吃吧。



肉末豆角炒饭

食材：

米饭1-2人份，肉末200克，豆角少许，小米辣2个，葱姜少许。

做法

1起锅烧油，油热放肉末翻炒变色，放入葱姜末炒香□半勺料酒□1勺生抽□半勺老抽□1勺蚝油翻炒均匀。

2放入豆角炒2分钟加入少许水，焖至豆角熟后放入小米辣，剩米饭，翻拌至米饭沾满汤汁即可。



香菇油炒饭

食材：隔夜剩米饭一大碗，香菇100克，洋葱半个，鸡蛋两个

制作方法

1香菇切片，洋葱切小丁，鸡蛋打散炒成蛋碎

2另起锅热油加入洋葱煸炒出香味，加入香菇炒软

3加入剩米饭翻炒1-2分钟，加入2勺生抽，1勺蚝油，1丢丢老抽，加入鸡蛋碎，继续翻炒均匀，最后撒点葱花就可以吃啦



剁椒鸡蛋炒饭

食材：剩米饭、鸡蛋、玉米青豆、盐菜、剁椒1大勺、生抽1勺、葱花

做法：

1锅里倒油，下鸡蛋+蔬菜粒+盐菜+剁椒炒香。

2倒入米饭炒散后加一点生抽，翻炒至米饭噼里啪啦跳舞，最后撒葱花开吃！

往期相关文章

[10种家常麻辣拌，做法简单，美味好吃，小白也能轻松上手](#)

[好吃的10道家常菜，做法简单味道香，大人小孩都抢着吃](#)

[早餐不知道吃什么？教你10款家常卷饼的做法，又软又香吃不够](#)

[教你10种家常小笼包的做法，肉嫩多汁解馋又过瘾，皮薄馅大超好吃](#)

[10款早餐豆浆的做法，香浓顺滑美味可口，让你每天喝豆浆不重样](#)

[10款超好吃的盖饭做法，简单轻松就搞定，收藏做给家人吃吧](#)