



5. 肉丝煸炒变色后下入红萝卜丝翻炒； 6. 翻炒至红萝卜丝微微发软，且有红油时下入花生芽和口蘑片继续翻炒； 7. 再下入泡好的粉丝翻炒几下； 8. 倒入少许高汤； 9. 将其微微煮上两分钟； 10. 再加入盐、胡椒粉等调味； 11. 最后出锅前放入小葱段； 12. 装入盘中。



8. 番茄微微出汁后加入准备好的鸡蛋；9. 翻炒几下后，放入盐和少许糖调味；10. 这样鸡蛋番茄炒好了，盛入碗中；11. 将高汤烧开，放入泡软的米粉；12. 加盖煮上两分钟；13. 揭盖后加入盐和胡椒粉调味；14. 将煮好的米粉盛入碗中，再加入适量的高汤；15. 表面上放上炒好的番茄鸡蛋；16. 最后撒些小葱末。



6. 加入番茄末进去煸炒，直至微微煸炒出汁；7. 放入海鲜菇进去翻炒；8. 加入适量的水炖煮两、三分钟；9. 加入腌制好的鸡脯肉片进去煮；10. 再放入米粉进去煮；11. 煮到米粉九成熟时加入适量的盐和胡椒粉调味；12. 盛入钵中，表面撒上小葱末。



8. 烧热锅，放少许油，将虾放入里面去煎炸；9. 炸至金红色后翻一面；10. 双面炸好后盛出备用；11. 锅中炸虾的油翻炒香菇片；12. 微微翻炒后下入粉丝一起翻炒；13. 加入焯过水的冬笋片和鱼丸；14. 再倒入适量的酱油膏和料酒继续翻炒；15. 倒入煎好的大虾翻炒；16. 最后加入盐和胡椒粉调味，并翻炒均匀即可。



5. 热锅凉油，倒入腌制好的猪肝爆炒；6. 猪肝变色后加入焯好的木耳和黄花菜进去翻炒；7. 翻炒两下后加入土豆粉进去翻炒；8. 加入适量的生抽进去翻炒；9. 最后加入盐和胡椒粉调味即可。



5. 微微炒一下后加入泡软的粉丝进去翻炒； 6. 加入适量的生抽进去翻炒； 7. 加入少许水去煮，再加入1勺蚝油，煮至粉丝发软； 8. 加入豆芽菜进去翻炒； 9. 最后加入适量的盐和胡椒粉调味即可。