家常三步卡 · No.012　　小雪暖身

白菜猪肉炖粉条

一颗白菜一块肉一把粉条，粉条吸饱肉汤比肉还抢手，一锅出热乎又省事

食材

黄心白菜 1颗（帮薄叶厚）· 带皮五花肉 1块 · 红薯粉条 1把
姜 · 葱 · 八角 · 干辣椒（可选）



三步就够

1. **温水泡粉条**
   温水泡20分钟，泡到能弯折、带点硬芯就行，别泡到全软

2. **煸肉炒香**
   热锅不放油下肉片，中小火煸到边缘焦黄出油，放姜葱八角炒香

3. **粉条后放**
   白菜帮叶分开下锅，加开水炖10分钟再铺粉条，中火8-10分钟到透亮

别踩这三个坑
别泡软粉条（下锅烂成糊）· 盐最后放（早放肉发柴）· 炖时别老搅动（粉条断、粘锅底）

扫码看完整做法
时令家常菜 · 一周不重样
扫码直达已发布原文