家常三步卡 · No.014　　小雪爽口

凉拌木耳

冷水泡、短焯水、过凉水，酸辣一拌嘎吱脆，解腻下饭

食材

干秋耳 1小把（朵小肉厚）· 蒜 · 小米辣 · 葱 · 香菜
香醋 · 生抽 · 糖 · 盐 · 香油



三步就够

1. **冷水泡发**
   冷水泡2-3小时，加面粉抓洗去沙，别用开水、别泡过夜
2. **短焯过凉**
   开水下锅焯1-2分钟，耳片微卷捞出，立刻投凉水紧实
3. **调汁抓拌**
   蒜末小米辣浇热油，加醋生抽糖盐香油，控干木耳拌匀静置10分钟

别踩这三个坑
别开水泡（外黏内硬）· 别久煮（软塌没嚼头）· 别带水拌（味道全淡）

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