

今天给大家分享家庭版红烧鱿鱼须的做法，5分钟就能完成的家常快手菜，炒出来的鱿鱼原汁原味，Q弹鲜香，可口诱人，老人小孩都非常爱吃，年夜饭必做菜谱。

食材:鱿鱼(250g)、姜、蒜、红椒、豆瓣酱、盐、鸡精、生抽

步骤:①鱿鱼加2勺料酒焯水至鱿鱼打卷捞出备用②锅内热油，加姜蒜片、红椒段翻炒出香味，加半勺豆瓣酱翻炒出红油③加鱿鱼翻炒，加1勺生抽、少许鸡精、盐，翻炒均匀即可

大家可以买鱿鱼圈、鱿鱼仔等做都可以，大家比较喜欢吃鱿鱼的哪个部位呢？我个人比较喜欢吃鱿鱼须的部位。

[我要上首页](#) [秀晚餐](#) [秀午餐](#) [我的周末食光](#)

哪道菜一端出来，年味就浓了 笔记