

一·芹菜叶鸡蛋饼



食材:

芹菜 200克、腐竹 50克、红椒 半个、盐、油、鸡精。

做法:

- 1、腐竹用冷水泡软，沥干水分;红椒切圈。
- 2、芹菜摘去老叶，撕去老筋，清洗干净沥干水分。
- 3、热油锅，放芹菜爆炒至变色。
- 4、加入腐竹爆炒2分钟。
- 5、加入红椒圈，翻炒几下，放盐、放香菇精适量，翻炒均匀即可出锅!

三·芹菜胡萝卜碎



食材

200克芹菜，10克，红椒2克，盐2克，鸡粉2克，白糖各适量，芝麻油、食用油

1将洗净的芹菜切1厘米长的段，装入盘中备用。

2洗好的红椒切开，去籽，切成丝，再切成粒，装碟备用。

3锅中加适量清水烧开，加入少许食用油。

4倒入芹菜，煮约2分钟至熟。

5将芹菜捞出，装入碗中备用。

6加入适量盐、鸡粉、白糖。

7淋入少许芝麻油，用筷子拌匀入味。

8再倒入切好的红椒粒。

9用筷子拌匀。

10 把拌好的芹菜装入盘中即成。

五·芹菜木耳炒肉丝



材料:煮熟的花生米、西芹、胡萝卜、盐、鸡精、香油

做法:

- 1、将花生米煮熟放凉备用;
- 2、将芹菜切成2厘米左右小段，并放入水中焯一下，不要太长以防变老，时间大概一分钟左右就行，将焯好的芹菜放入冷水中冲洗，捞出备用
- 3、将胡萝卜切成细丝备用
- 4、将花生米、胡萝卜、芹菜放入容器内同时加适量的盐(花生米是咸的，注意吆)、鸡精、香油，拌匀即可食用。如果有时间放入冰箱中冷藏一会儿，味道会更新鲜。

说明，我做的过程中还加入了醋，这样吃着也不错，只是没有了芹菜的香味，可以根据自己口味，自行添加调料。

七·香辣虾



食材:

香芹500克、虾仁300克、葱一根、姜两片、蒜三瓣、生抽一点、盐适量、油适量

步骤:

- 1.把芹菜去叶洗净切段，嫩叶子可以做汤。冻虾提前从冰箱里拿出来化冻。
- 2.用牙签把虾线清理一下。
- 3.把小葱切段，姜切丝，蒜也切丝。
- 4.热油放入葱姜蒜煸炒一下。
- 5.把虾仁放入锅里翻炒。
- 6.虾仁翻炒开始卷曲就准备放芹菜。
- 7.虾仁和芹菜继续翻炒。
- 8.放入一点生抽，适量盐，翻炒几下就可以出锅了。
- 9.一盘芹菜炒虾仁就可以上桌了。

九·麻辣泡芹菜



用料

胡萝卜一小根;木耳五朵;芹菜一大根;或者香芹十根左右;蒜末;葱

做法

泡发木耳，切丝。胡萝卜切丝，或者用大眼的擦子擦丝。芹菜斜刀切丝，香芹斜刀切段。焯一下水，水开了，放进去，搅两下，捞出来，冲凉，控干水备用。葱末，葱蒜混合末。起锅，放油，放葱末，改小火，放胡萝卜丝翻炒。至微软。放芹菜，翻炒，放耗油，点一点生抽也可以。改中火放木耳翻炒，放鸡精，出锅前放葱蒜末，点一点醋，一点盐(要是耗油生抽都放了就不需要盐了)翻炒两下出锅

十一·芹菜拌羊肚



用料

芹菜;猪肉;葱;姜;油;盐;酱油;黑胡椒粉;面粉;水

做法

芹菜，洗净，切碎。切好后稍微挤一下水分
剁猪肉的时候，同时放葱和姜进去一起剁 取一个大一点儿的容器调馅儿，放酱油、花生油、盐和黑胡椒，用筷子顺着一个方向搅拌 冷水和面，饧一会儿 将面团分成几块，按照自己习惯的方法制作小剂子，可以将面块搓长，用刀切成小剂子，也可以直接用手揪 小剂子压扁，擀饺子皮儿 包饺子，话说这两步真心不知道该肿么写啊……包好的饺子，待水开后放饺子进去煮。煮饺子这件事就不再多赘述了，煮饺子时在水里放点盐，肉馅儿饺子，一定多滚一会儿。最后一步，开吃，哈哈哈哈哈~

十三·芹菜鱿鱼圈



用料

香干若干;芹菜2根;瘦肉;辣椒2个;蒜2粒;姜丝;酱油, 料酒, 盐, 鸡精

做法

先把香干切丝, 蒜头切肉末, 准备好姜丝, 辣椒, 把瘦肉切片, 放料酒, 盐, 生抽, 生粉腌10分钟:D 芹菜切小段, 那天刚好有些鸡油也一起加了进去~。。~锅里放油烧热, 倒入瘦肉翻炒, 再放入蒜末, 姜丝, 辣椒, 炒出香味
再放入香干, 芹菜炒一下, 加一点点盐按个人口味, 加一点点开水盖锅盖焖两分钟
放点鸡精和一点点酱油调味, 就可以起锅了

十五·芹菜炒鸡杂



用料

西芹一段;鲜百合若干;盐少许;白胡椒粉

做法

百合剥好，去掉黑色部分，冲洗干净备用。西芹切好，在开水里焯一下
炒锅放油，下西芹、百合同炒，放盐、白胡椒粉调味，翻炒出锅

十七·土豆炒芹菜



用料

芹菜1把;猪肉2两;料酒1汤匙;淀粉2汤匙;生抽1汤匙

做法

猪肉切成条，用料酒、淀粉、生抽拌匀，放置10分钟以上;芹菜切成5cm长的段
取锅放2汤匙油，烧热后放入腌好的猪肉条，炒至变色后盛出来 再放2汤匙油，烧7
成热时放入芹菜快速翻炒，快熟时放盐，炒一会后再放入肉条，翻炒均匀即可

十九·炆炒芹菜



食材:

虾仁250g，西芹250g，腰果100g，彩椒半个，蛋清半个，盐，糖，料酒，玉米淀粉1茶匙，葱1小段，姜2片，玉米油。

做法:

1. 鲜虾洗净去壳去虾线。
2. 加少许盐，料酒、半个蛋清、水淀粉，拌匀腌制十多分钟。
3. 芹菜切小段，姜蒜切末切丝。
4. 炒锅热油，下姜蒜爆香。
5. 放入芹菜煸炒片刻。
6. 然后加入腌好的虾仁，爆炒至变色，加一点盐调味，喜欢的话还可加一点糖提鲜。