

大家好，今天小编来为大家解答家常早餐搭配这个问题，家庭早餐搭配很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！

## 本文目录

1. [如何做家常早餐鸡蛋饼](#)
2. [早餐娃娃菜的家常做法](#)
3. [鸡蛋炒面条家常做法？](#)
4. [6-12岁儿童早餐家常做法](#)

## 如何做家常早餐鸡蛋饼

大家好，鸡蛋饼营养丰富，做法简单，是非常健康的早餐选择，下面分享下我的做法，介绍的是一张鸡蛋饼的量。

### 食材：

鸡蛋一个（大一些）、普通面粉35克、清水50克、盐2克、白胡椒粉少量、食用油适量、小葱适量。

### 做法：

- 1、把普通面粉和水称重好。
- 2、小葱切成葱花。
- 3、把称好重的面粉、清水放入碗中，打一个鸡蛋进去，搅拌至光滑无颗粒；加入盐和白胡椒粉搅拌均匀；撒入适量葱花拌匀。
- 4、起锅烧油（油适量，不要多），油温至100度的时候放入搅匀的液体；转动锅使液体均匀铺在锅上；继续不停转动锅至再无液体流动；全程小火，慢慢煎至下面的蛋液凝固并且可以晃动；翻面继续煎，煎至鸡蛋饼中心起气泡，边上稍稍有点焦的时候就可以出锅了。

### 小贴士：

- 1、建议使用油温温度计，可以精准把握温度，起到事半功倍的效果。
- 2、煎锅建议选用不粘锅。

## 早餐娃娃菜的家常做法

### 做法步骤

娃娃菜洗干净，不用切直接掰成一片一片就好！

热锅烧油，放入娃娃菜清炒！加上少许醋！

加点用花椒大料煮好的水，因为菜帮子不好熟，所以盖上锅盖焖制一会！

熟后关火加盐！再加上少许白醋提鲜！

### 出锅

## 鸡蛋炒面条家常做法？

你好，我是美食留意，很高兴为您解答这个问题，鸡蛋炒面条家常做法，鸡蛋炒面条吃着非常的不错，做鸡蛋炒面条最好是选择现做鲜的碱水面条吃着口感更好，但是因人而异，其它面条吃着也不错，今天我分享下鸡蛋炒面条的家常做法：

准备鲜的碱水面条，剁点蒜沫，蒜沫稍微多点，再切点洋葱丝，小葱段或者韭菜段都可以，火腿肠，西红柿，小青菜，豆芽.....喜欢的吃辣的可切点辣椒，口味和配菜看个人的喜好，鸡蛋打散备用，起锅烧水，水开下入面条，用筷子打散，煮开放入凉水，反复分三次，捞出一根面条看看，还剩有一点白心然后捞出晾凉，不能煮的太熟，煮的太熟炒出的面条口感很不好，而且还不好炒，另起锅烧油，先把锅治好防止炒面条的时候粘锅，然后下入适量葱油，不知道葱油怎么做可以看我西瓜视频有做法，放入鸡蛋液，把鸡蛋炒熟，然后盛出备用，锅中再放入少许的油，下入洋葱丝，蒜米炒香，然后下入面条翻炒，放入适量的生抽，从锅边放入，增加鲜味，然后放入少许的老抽，增加颜色，大火翻炒均匀，炒至稍微发干，调味，少许的盐，鸡精，翻炒均匀，放入葱段，蒜沫，放入适量的香油，翻炒均匀出锅即可，希望能帮到您，谢谢

## 6-12岁儿童早餐家常做法

食材：细面一小把、猪油一小勺、葱花适量、盐一小勺、李锦记薄盐生抽1勺

### 做法步骤：

1.猪油放入碗中，用开水兑开，倒入生抽，加适量盐

2.锅中水烧开，放入细面煮熟，煮熟的面捞出放入碗中。

3.撒上葱花，即可，有条件的加一个荷包蛋。

文章分享结束，家常早餐搭配和家庭早餐搭配的答案你都知道了吗？欢迎再次光临本站哦！