简单易学的蛋炒饭食谱

如果你在寻找一份简单又美味的家常餐点，蛋炒饭绝对是不二之选。下面，我们将为你介绍一道经典蛋炒饭的制作方法，让你在家就能轻松享受这道美味。

材料准备：

剩米饭：一碗

鸡蛋：两个

葱花：适量

胡萝卜丁：适量（可选）

火腿丁或腊肠片：适量（可选）

酱油：一勺

盐：适量

胡椒粉：少许

油：适量

制作步骤：

准备食材：先将剩米饭打散，使米粒分开。鸡蛋打入碗中，搅拌均匀备用。葱花、胡萝卜丁、火腿丁（或腊肠片）也准备好。

煎蛋：在热锅中倒入少许油，待油热后，将搅拌好的鸡蛋液倒入锅中，快速翻炒至蛋液凝固，成块状后盛出备用。

炒米饭：同样在热锅中加入少许油，放入葱花爆香。接着倒入胡萝卜丁和火腿丁，翻炒均匀。然后将米饭倒入锅中，用铲子将米饭打散翻炒，使米饭均匀受热。

加入蛋块：将之前煎好的蛋块倒入锅中，与米饭混合翻炒，加入酱油、盐和胡椒粉，继续翻炒均匀，使每一粒米饭都裹上调料。

收尾：最后，撒上葱花，再翻炒几下即可关火。

享用时刻：

装盘后，你可以根据个人口味加上一些香菜或芝麻，蛋炒饭香气扑鼻，色香味俱全。无论是作为早餐、午餐，还是晚餐，这道简易蛋炒饭都能让你在忙碌的一天中获得一份满足感。