# 凉面

## 材料准备

1. 主料：碱水面200g
2. 辅料：绿豆芽、黄瓜、海带、鸡胸肉、盐、味精、白糖、花椒面、生抽、陈醋、大蒜、花椒油、香油、小米辣、香辣红油

## 制作步骤

①鸡肉冷水下锅，加入姜片、葱段、料酒，将鸡肉煮10min至鸡肉熟透捞出冷却，鸡肉冷却后撕成细丝备用

②再烧一锅开水，水开后下绿豆芽煮熟捞出过凉备用，黄瓜、海带切丝备用，大蒜拍碎后用温开水浸泡制成蒜水备用

③烧一锅开水，水开后下面条，面条下锅后水开5s倒出沥干水分，用筷子夹起将面条吹凉，面条温度稍凉后加入香油5g搅拌均匀备用

④找一个容器加入面条、鸡丝、豆芽、黄瓜丝、海带丝，然后开始调味，加入盐1.5g、味精1g、白糖1.5g、花椒面1g、生抽3g、陈醋3g、蒜水、花椒油2g、小米辣、香辣红油，搅拌均匀备用

# 阿曼达特色凉面

## 材料准备

1. 主料：碱水面
2. 辅料：醉鸡、鹌鹑皮蛋、黄瓜、番茄、辣萝卜干、大蒜
3. 调料：甜酱油、油辣椒、醋、芝麻酱、白胡椒粉、香油

## 制作步骤

①醉鸡切片，鹌鹑皮蛋一切四，黄瓜切丝，番茄切丁，辣萝卜切丁

②甜酱油2大勺、芝麻酱1大勺、醋1大勺、蒜头2瓣压成蒜泥、白胡椒粉1小搓混合成酱汁

③烧一锅开水，水开后下面条，面条下锅后水开5s倒出沥干水分，用筷子夹起将面条吹凉，面条温度稍凉后加入香油5g搅拌均匀备用

④最后进行组装，面条铺底，将醉鸡片、皮蛋、黄瓜丝、蕃茄丁、辣萝卜丁铺在表面，淋上酱汁和辣椒油，搅拌均匀即可。