咸肉菜饭的用料

青菜400g 大米300g

咸肉80g 腊肠2根

姜丝适量 料酒10ml

猪油20g 清水适量

咸肉菜饭的做法

电饭煲咸肉菜饭的做法图解1

步骤1

将咸肉80g、腊肠2根，洗净切片，青菜400g洗净切小块

电饭煲咸肉菜饭的做法图解2

步骤2

锅中放入猪油20g，开火热油，放入姜丝、咸肉、腊肠，煸香出油

电饭煲咸肉菜饭的做法图解3

步骤3

倒入料酒10ml，放入青菜稍微煸炒，盛出备用

电饭煲咸肉菜饭的做法图解4

步骤4

洗净泡好的大米300g倒入电饭煲中，再倒入清水与大米齐平

电饭煲咸肉菜饭的做法图解5

步骤5

倒入菜肉，铺平，盖上盖子，按煮饭键煮熟

电饭煲咸肉菜饭的做法图解6

步骤6

开盖，搅拌均匀，盛出装碗即可享用