

腊味毛豆饭

偶尔，一个人的午饭也是可以简单的享受一下滴。。。。。

原料：

- 1 只腊鸡翅
- 1 只腊鸡腿
- 1 小块腊肉
- 1 包冷冻毛豆
- 2 个胡萝卜
- 3 杯白米
- 2 大勺酱油 (2 tablespoon, 约 30 毫升)
- 1 茶勺白糖 (1 teaspoon, 约 5 毫升)
- 水适量
- 盐适量
- 油适量



做法：

做法很简单啦，腊鸡翅，腊鸡腿和腊肉都分别斩成小块，胡萝卜削皮切成小块。

锅里下油，将斩成小块的腊味下锅，翻炒几分钟，下毛豆和胡萝卜块一起略炒，加入白米，炒到米粒变得透明了，加水，盐，酱油和白糖，倒入电饭锅，由电饭锅完成剩下的煮饭程序就好啦！