

一人份燃面调料量

水叶子面（鲜面条） 100 克

拌面油 8 克

府河酱油 8 克

辣椒油 5 克

宜宾碎米芽菜 15 克

熟花生碎 15 克

葱花 8 克

味精 2 克

宜宾燃面的做法

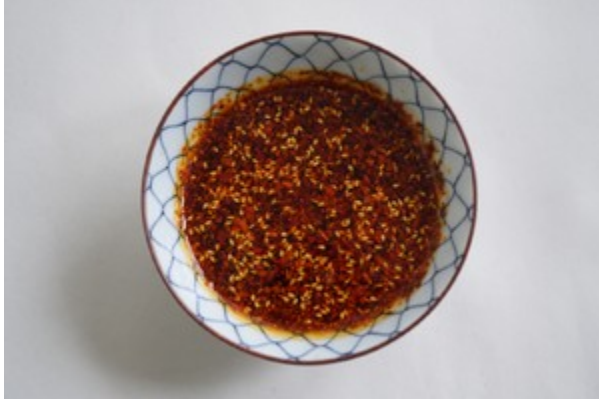
1. 准备好制作燃面所需材料



2. 250 克菜籽油倒入锅中中火烧热 2 分钟，加入八角、三奈、香叶、桂皮、姜片、葱段继续加热 4 分钟左右关火，加入花椒，快速的把油里的香料滤出；盛出一半油做拌面油



3. 锅中余油分两次淋入辣椒面中，第一次淋入 1/3、7 成热油温，边淋边搅拌；锅中余油再次烧至九成热后全部淋入辣椒中



4. 碎米芽菜放入锅中，中火炒至松散半干（如图状）盛入碗中备用



5. 已备好的燃面料



- 煮锅中加入八分满的水大火烧开，下入面条煮至面条浮起断生，用漏勺快速将面盛出甩干水分，盛入盘中



- 依次淋入 8 克拌面油、8 克酱油、5 克辣椒油拌匀，再加入 15 克碎米芽菜、15 克熟花生碎，撒上葱花，一盘燃烧的面就做好了



- 吃的时候再拌一拌匀花生碎和芽菜碎，就可以开动喽



- 推荐这款酱油，亲测很适合做燃面



小贴士

- 1 宜宾燃面一定要用酱油，不是生抽也不是老抽，你可以没有宜宾的府河牌酱油，但是一定要用酱油；
- 2 煎油的时候油量增加时间也要相应增加；
- 3 花生碎用现做的会更香，可以用烤箱烤或者炒熟，去掉花生外衣，装入食品袋中用擀面杖压碎成粗颗粒；
- 4 吃味精的可以最后一步加入适量味精，因为本人不吃味精，所以菜谱中没有写到；
- 5 欢迎大家跟做留言，一起做更多的美味。