# 西式土豆浓汤的3种做法

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-08-14

*西式土豆浓汤的3种做法（精选3篇）西式土豆浓汤的3种做法 篇1 土豆1个、小蘑菇5朵、蛤蜊肉1/2杯、面粉3大匙、奶油3大匙、鲜奶1小盒、盐1茶匙、胡椒粉少许。 土豆去皮，先煮熟或蒸熟后，放至稍凉再切丁;新鲜小蘑菇用盐水烫熟，再冲凉切片。 ...*

西式土豆浓汤的3种做法（精选3篇）

西式土豆浓汤的3种做法 篇1

土豆1个、小蘑菇5朵、蛤蜊肉1/2杯、面粉3大匙、奶油3大匙、鲜奶1小盒、盐1茶匙、胡椒粉少许。

土豆去皮，先煮熟或蒸熟后，放至稍凉再切丁;新鲜小蘑菇用盐水烫熟，再冲凉切片。

用3大匙奶油加1大匙色拉油炒面粉，待其微黄时加入鲜奶及4杯清水煮成浓稠状汤汁。

土豆丁放入煮软，并加盐调味，小蘑菇片也同时放入同煮，见土豆微微溶化时，放入蛤蜊肉再煮片刻，一开即关火，撒入胡椒粉盛出食用。

西式土豆浓汤的3种做法 篇2

中型土豆1个，培根一片，洋葱一小块，牛奶或奶油适，黄油适量，法香少许(可不放)，盐、黑胡椒各适量。土豆洗净，去皮，切成小块，随便切一下就行，反正后面也要打成土豆泥;洋葱切丝，也是随便切切;培根切碎，切小块或是切丝都可以;再切点法香碎。

锅内放入一小块黄油，这时要小火，你用平底锅，或是小汤锅都可以。黄油融化后，放入洋葱丝，不停的翻炒，把洋葱炒软就行。然后放入土豆块，再炒一会。

这时加入清水，水不用加太多，能基本没过土豆就行了，加水只是为了把土豆煮软煮烂，煮土豆的汤汁可用可不用，所以水不必加的太多。

煮土豆的时候我们煎一下培根，不用放色拉油，它自己就会出很多的油，煎的时候要用木铲不停的翻炒，直到它的颜色变深，肉质变脆。煎的焦焦的，脆脆的，搭配浓汤吃起来会非常的香。

看看旁边的土豆是不是已经煮的差不多了，把煮软的土豆块和洋葱丝盛到搅拌机里，再加一点点剩下的汤汁，一起搅打成泥，如果你喜欢吃到一粒粒的土豆，就别打得太碎，自己根据需要处理就行了。

把刚才打好的土豆泥汤再倒回到汤锅中(这时的汤锅最好是空的，不要还有刚才煮土豆剩下的汤汁)，你会发现搅打过的土豆泥非常的粘稠，这时就加入牛奶吧，根据你自己的需要，想汤稠点就放少点，想稀点就多放点，最好不要太稀，会影响它香浓的口感。

你也可以加入奶油，家庭做加牛奶很方便，价钱也非常的便宜。最后加入盐、黑胡椒粉调调味，一开锅就算好了，这中间你最好不要偷懒，最好不停的搅拌，以免它糊底。

西式土豆浓汤的3种做法 篇3

土豆、胡萝卜、芹菜、奶酪各适量。豆洗净，去皮，切成小丁，胡萝卜洗净起丁;芹菜叶洗净，切碎备用;将土豆丁、胡萝卜丁放入锅中煮熟，用勺子压成泥;新鲜的奶酪(乳状新鲜奶酪)放入土豆泥中搅拌，洒上芹菜叶，加盐，上锅蒸5分钟即可。

土豆去皮的小窍门的做法把新土豆放在热水里浸泡一会儿，取出再放到冷水中，就很容易去皮了。

提醒的做法土豆先煮熟再切丁比较好煮;生煮的话时间较长，而且一熟就糊，无法控制颗粒的松软度。炒面糊时若全部用奶油很容易焦，加一点色拉油即可避免，也比较好炒。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！