



做法1：蘸水儿菜

准备食材如下：儿菜500克，食盐3克，酱油5克，红尖椒3个

具体做法如下：儿菜洗净对半切开，我买的儿菜有点大，我切了4半，锅内放水烧开，水内放少许盐，把儿菜焯一下，多一点时间，让基本熟了，捞出用凉开水过一下，控干水分摆盘，小干红辣椒切碎放入小碗中，倒入海鲜酱油即可！



做法3：凉拌儿菜

准备食材如下：儿菜1个，食盐1小勺，鸡精小半勺，芝麻油1小勺

具体做法如下：先把儿菜切去老的部分，再掰开洗净，切成片状备用，盆中放入盐加入适量的清水，把盐打至融化，再把切好的菜片放入盐水中浸泡12个小时以上(去菜的生味儿)，最后把浸泡的儿菜沥干水份加入少许鸡精和芝麻油调匀装盘即可！



做法5：虾米儿菜

准备食材如下：儿菜500克，虾米20克，食盐1茶匙，鸡精1茶匙

具体做法如下：将儿菜清洗干净后，削去老皮，然后切成小块，起锅加油烧热，将儿菜倒入锅中翻炒一会，再倒入虾米翻炒均匀，接着倒入1碗清水，加入1茶匙食盐，加入1茶匙鸡精，然后盖上锅盖，焖煮10分钟，10分钟后汤汁不多时即可出锅！