# 最新西餐里土豆的各种做法(三篇)

来源：网络 作者：梦里花开 更新时间：2024-09-10

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。西餐里土...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**西餐里土豆的各种做法篇一**

土豆3个，培根2片，黄油10克，大蒜4~6瓣，盐和胡椒碎适量，马苏奶酪和红波奶酪适量

做法

1首先将土豆削皮切厚块煮熟.

2压成土豆泥后加盐和胡椒碎调味.

3培根和大蒜用黄油煎香，把培根切成小块.

4把培根和大蒜加入进土豆泥里拌匀.

5用小勺匀成球排放在烤盘上，然后撒上奶酪丝.

6190度，约18~20分钟左右即可.

小诀窍

土豆一定要压成泥,盐尽量少放,因为培根已经有味道了!

**西餐里土豆的各种做法篇二**

材料

大土豆 5个

大个洋葱 1个(切小丁)

大个西红柿 1个(切小丁)

牛肉馅 1磅

蒜3瓣，切末

黑胡椒、意大利调味料(没有也无所谓)、盐、料酒各适量

番茄酱 1罐(8oz)

mozzarella cheese 1袋(8oz)

做法

【烤箱预热400f】

1、土豆切块，加一点水，用微波炉煮熟(不怕费时间水煮也行)。然后捣成泥，加点黄油更香。

2、热锅冷油，下洋葱碎和蒜末煸出香味，然后加入西红柿丁，炒软。

3、加牛肉馅翻炒变色。

4、把西红柿酱倒进去炒匀，煮开。放黑胡椒、料酒、盐、意大利调味料调味。

5、小火熬半个小时左右。

6、捣好的土豆泥盛出一半铺在玻璃烤盘里，用勺子压平，然后用小叉子戳一些孔，把熬好的肉酱倒进去，上面再铺上另一半土豆泥。

7、最后均匀铺上cheese，入烤箱烤10分钟左右，看到cheese融化且呈金黄色就好了。

**西餐里土豆的各种做法篇三**

材料

土豆2个(中小号的)，鸡蛋1个，沙拉酱1条(没用了)，盐一点儿，黄瓜1小段，圣女果1个(装饰用)，黑白熟芝麻、海苔适量(装饰用)

做法

1，将土豆去皮，洗净切块后，放入水中煮熟，用筷子能穿过即可，装入保鲜袋，用擀面棍捶打，碾成泥。

2，准备熟鸡蛋，黄瓜和沙拉酱。

3，熟鸡蛋去皮后，把蛋黄放入土豆泥中碾碎，蛋白切成小粒。

4，黄瓜切成薄片再切成小粒。

5，将蛋白粒和黄瓜粒以及一大部分沙拉酱与土豆泥一起拌匀，加入适量盐调味。

6，可将拌好的沙拉装入容器中，再倒扣在盘子上。用剩余的沙拉酱挤在土豆沙拉上面做装饰，撒上一些揉碎的芝麻和海苔碎，最后用黄瓜片和小西红柿做装饰即可。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找