

北方人做饭将就豪爽简单，饭菜一锅出就是其中的一种，比如烩菜加锅贴，比如焖面。烩菜适合冬天吃焖面则适合夏天吃，不仅仅是因为这个简单好吃，省时省劲，更是因为这个季节是豆角成熟的季节，非常适合用来吃豆角焖面。

豆角焖面是焖面最常见也是最好吃的搭配，豆角成熟快，种上几苗整个夏天都有豆角吃。北方人非常喜欢吃焖面，从小就对豆角焖面有非常深的印象，简简单单十几分钟就可以出锅，鲜香味美，筋道蓬松好吃极了。

首先要准备手擀面，可以自己擀也可以到菜市场买，在准备豆角和一点里脊肉。先把豆角从中间划开，再切成两至三段，然后里脊肉切丝备用。锅中加油炒制里脊肉让后放入豆角，再加入一点酱油、蒜、鸡精、盐即可，加水没过菜料的多半即可，然后煮开，把手擀面直接放到菜上面焖5分钟左右即可出锅，出锅前拌一下就可以吃了。

焖面有两种焖法，一是直接放到菜上面焖，这是水加的刚好时就这样做，如果不小心水加多了，可以把面放到蒸笼上面蒸，蒸熟后倒进锅里面拌起来就可以了。焖面做法非常简单快速，十几分钟就能搞定，喜欢的朋友可以试一试哦！