

## 白菜梗炒牛肉



**准备食材:**牛肉，白菜梗，泡椒，小米辣，蒜末。

### 做法步骤:

- 1、牛肉清洗干净切成片，加入蚝油、胡椒粉、淀粉和食用油，抓拌均匀腌制十分钟。
- 2、起锅烧油，油热后放入腌制好的牛肉翻炒，炒至变色后盛出备用。
- 3、再次起锅烧油，油热后放入小米辣、泡椒和蒜末炒出香味，再放入白菜梗翻炒均匀，炒至断生后放入牛肉翻炒均匀。
- 4、再加入一点生抽和蚝油调味，翻炒均匀炒至入味，撒上香菜段和辣椒面，翻炒几下即可出锅装盘开吃。