

牛肉炒芹菜

原料：牛肉120g、芹菜130g、番茄1个、姜丝适量、盐适量、酱油适量、蚝油适量、胡椒粉适量、淀粉适量。

做法步骤：

- 牛肉腌制：牛肉切片，放盐、酱油、胡椒粉、淀粉、油拌匀。
- 准备芹菜和番茄。
- 起锅热油，炒香姜丝。
- 牛肉片入锅炒。炒至五成熟，铲起备用。
- 接着炒番茄块。
- 倒入芹菜，加入适量的盐翻炒。
- 芹菜炒至变色，倒入牛肉片。
- 再来适量的蚝油提鲜，拌匀即可出锅。

心得体会：

- 肉在炒之前，先腌制一下。
- 西红柿和芹菜熟易熟程度不一样，所以要炒的时候有个先后顺序。
- 爆香可以简单，不一定葱姜蒜齐备。