

青椒炒肉丝

效果图

食材：里脊肉适量、青椒适量

爆香料：葱姜蒜

调味料：盐、糖、鸡精、生抽、蚝油、料酒、淀粉。

做法

- 食材加工：青椒洗净去籽，切成细条；瘦肉洗净切丝，放入料酒去腥几分钟。
- 爆香准备：姜、蒜末。
- 调味准备：糖1勺、鸡精1勺、生抽2勺、蚝油1勺、料酒1勺、淀粉1勺、盐适量。
- 起锅烧油，倒入肉丝快速炒散，炒至半熟捞出。
- 爆香后，下入青椒爆炒1分钟，倒入料汁继续爆炒1分钟，然后加入肉丝继续翻炒1分钟。

经验

-