

醋溜白菜



食材：大白菜

爆香料：葱、姜、蒜、干辣椒

调味料：盐1勺、淀粉1勺、陈醋3勺、生抽2勺、白糖1勺

做法

- 白菜叶洗净切丝，白菜帮斜着切，这样露出的组织多，更加入味。
- 爆香准备：葱、姜、蒜、干辣椒准备好，放入一个盘中。
- 调味准备：准备一只碗，倒入陈醋、生抽、盐、白糖、淀粉，调成调味汁备用。
- 白菜焯水。
- 锅中油热，开始爆香。然后倒入焯过水的白菜，再倒入调味汁。炒到白菜变软出汁就可以啦。

经验

- 这道菜不放老抽。
- 炒菜过程中，盐开始一定要少放，后面慢慢调，以免过咸。
- 放醋也是这道菜的关键，一开始不要放太多醋，以免太酸，后面慢慢调。