

滑 杓漢兼姪緬 - 滑 沫鏃工逢鑑伴櫛鏃朵龔 - 鏃儿棉錦冬汉紺惧脍浜ゆ候 好吃的葱油土豆丝

美食

浣漏

鏃賤龔浜庸細2007/05/27 16:38

原料：

土豆1个、瘦肉110克、葱2根

辅料：

(1)酒1/2大匙、酱油1/2大匙、淀粉1/2茶匙

(2)盐1茶匙、胡椒粉少许

做法：

1. 土豆去皮、切丝，用清水洗净淀粉质，再用盐水漂过，沥干。
2. 瘦肉切丝，拌入调味料(1)略腌，先用4大匙油炒散后盛出；葱切末。
3. 用2大匙油炒土豆丝，并加调味料(2)和4大匙清水略焖后，倒入肉丝同炒，最后撒入葱花，拌匀即可盛出。

Tips：

土豆切丝后一定要多换几次水，将淀粉完全洗净，炒出来才丝丝清爽，吃起来才脆。

也可以不加肉丝清炒，很爽口。

因为要洗很多次，所以先用清水洗，等淀粉洗净了最后才用盐水漂，即可达到防止变色的效果。