

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 侯 简单易学的泡菜炒肉末

美食

浣漏

鎏賤戩浜庸細2007/07/02 18:10

【菜名】 泡菜炒肉末

【所属菜系】 川菜

【特点】 味辣、鲜脆、家庭便菜

【原料】 猪肉(肥与瘦以3比7为宜)100克，四川泡菜200克。植物油50克，干辣椒8克，盐3克，料酒13克，糖、味精各3克，花椒10料。

【制作过程】

- (1) 将泡菜挤去水分同猪肉分别剁成末，辣椒切短节。
- (2) 把花椒投入热油中，炸黄后挑出，再下辣椒炸成黑紫色后加入肉末，煸炒将熟，加入糖、盐、味精、料酒和泡菜，翻炒均匀即成。