

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/10/17 11:28

原料:

豆腐干150克,鸡肉150克,蒜苗50克。

辅料:

干红辣椒2个,甜面酱20克,白糖3克,酱油20克,料酒20克,味精少许。

做法:

将鸡肉洗净,切丝;蒜苗择洗干净,切2厘米长的段;豆腐干切薄片;干红辣椒去蒂及籽,洗净、切丝。

锅置火上,放油烧热,下鸡肉丝炒至发白,加入甜面酱炒至红色,放入豆腐干片、干红辣椒丝、料酒、酱油、白糖、味精翻炒几下,倒入蒜苗段,炒至断生即可。