

Order: 辣椒炒肉

(AI Generated Recipe)

配料:

- 里脊肉或五花肉200克（根据个人喜好选择）
- 青椒1个、红椒1个（约150g），去籽切条
- 大蒜瓣3瓣，切成薄片
- 姜1小块，切成细丝
- 葱1根，切成段
- 干辣椒若干（依据个人口味调整数量）
- 生抽酱油1大勺
- 料酒1大勺
- 白糖半小勺

步骤:

1. 准备好所有食材。将青椒、红椒洗净后切成条状；大蒜切片；姜切丝；葱切段。
2. 将猪肉清洗干净后切成薄片，放入碗中加入1/2勺生抽酱油、1/2勺料酒、少许盐和水淀粉拌匀腌制15分钟。
3. 在锅中倒入适量的食用油，开中火预热至五成热时下入腌好的肉片快速翻炒至变色，然后盛出备用。
4. 锅中留底油，放入干辣椒、蒜片、姜丝爆香，再下入青椒、红椒条大火快炒几下。
5. 加入之前炒过的肉片，调入剩余的生抽酱油、料酒、白糖以及适量的盐调味，继续大火快速翻炒均匀。
6. 最后撒上葱花，即可关火出锅。