

# 杭椒牛柳

2020-12-15 Mars

1 人份

## INGREDIENT

### 【主料】

牛柳 170g、杭椒 150g、大蒜 2 瓣、葱 少许、水淀粉 适量、香油 少许

### 【腌牛肉料】

小苏打 1/2 小勺、白糖 1 小勺、老抽 1 小勺、清水 2 小勺、淀粉 3g、花生油 2 小勺

### 【碗汁】

胡椒粉 0.3g、生抽 2 小勺 (约 8.5g)、蚝油 23g、白糖 3g

## PROCESS

- A 牛柳切成 1cm 见方, 5cm 长的粗条。杭椒切成 5cm 长的段, 大蒜切成蒜粒, 葱切花;
- B 腌牛肉料中除淀粉和花生油外, 其他调料都倒入切好的牛柳中, 抓拌均匀至起胶;
- C B 步骤完成后, 加入腌牛肉料中的淀粉, 抓拌均匀, 然后放入花生油抓匀腌制 10min;
- D 将碗汁中调料混合均匀备用;
- E 起锅烧油, 油温 4 成下入 C 步骤腌制好的牛柳, 用锅铲滑散, 滑油约 1min, 关火捞出控油备用;
- F 油温升至 7 成, 将 A 步骤切好的杭椒段下锅滑油, 约 10s 迅速捞出备用;
- G 锅中留少许底油, 下入葱花和蒜粒爆香, 然后放入 D 步骤勾兑好的碗汁, 略微加热收汁后放入 E、F 步骤滑过油的杭椒和牛柳段翻炒均匀;

H 翻炒均匀后，**分次**下入水淀粉，至底部**芡汁浓稠**，淋入**少许**香油，略微翻炒均匀即可出锅装盘。

### TIPS

- ★ **F步骤**油温一定要够高，否则杭椒还没炒已经在滑油阶段变软，影响成菜品相；
- 一定要将杭椒和牛柳都滑油，否则炒制的时候时间不够，无法产生香味；