# 干煸四季豆

## 材料准备

1. 主料：四季豆400g
2. 辅料：五花肉150g、芽菜、青花椒3g、干辣椒10g

## 制作步骤

①去掉头尾的筋后掐成两截备用

②五花肉去掉猪皮剁成肉末备用

③锅中加入适量油（稍多一点），加入四季豆煸炒，炒至表皮微微蜷缩，然后盛出备用，

④开中小火爆香肉末，肉末爆香后加入辣椒、花椒和芽菜，辣椒花椒爆香后加入四季豆

⑤开始调味，加入食用盐2.5g、少许白糖、少许香醋从锅边淋入，翻炒均匀后出锅装盘