# 泰式酸辣汁

## 材料准备

1. 主料：红薯粉丝
2. 辅料：生抽、香醋、白糖、盐、芝麻油、胡椒粉、辣椒油、姜、蒜、小葱

## 制作步骤

①红薯粉丝温水泡15min，姜、蒜切末，小葱切圈

②水开煮泡过的粉丝

③调一个料汁，加生抽、香醋（多一点）、白糖、盐、芝麻香油、胡椒粉、辣椒油、姜末、蒜末，加入开水（最好是骨头汤）和煮好的粉丝，最后撒上葱花。