# 酸辣粉

## 材料准备

1. 主料：红薯粉丝
2. 辅料：猪肉、芹菜、姜、蒜、小葱、香菜、花生、白芝麻
3. 调料：生抽、香醋、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、辣椒油、香油、

## 制作步骤

①红薯粉丝温水泡15min至泡软在开水里煮熟，肉末用料酒生抽葱末腌制后炒熟，花生用油炒香捣碎，芹菜杆切碎，香菜切碎，大蒜压成蒜泥，

②碗里放芹菜末、花生碎、白芝麻、葱末、蒜泥、白胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、辣椒油、4勺生抽、2勺陈醋，香油烧热浇在碗里拌匀。

③调料碗里倒开水，放煮好的粉丝、肉末、花生碎、香菜，搅拌均匀即可食用。