# 葱油拌面

## 材料准备

1. 主料：细面
2. 辅料：洋葱、大葱、小葱、生抽、老抽、糖、蚝油

## 制作步骤

①小葱切段，洋葱切片

②锅中倒油，加入洋葱和大葱，炸至金黄捞出弃用，再加入葱叶炸5min捞出弃用，加入葱白炸至金黄捞出备用，葱油密封冷藏保存

③用蚝油和生抽、老抽熬成酱汁，水开后下面，碗中放葱油、酱汁/(生抽、老抽、糖)调味，面熟后捞出。