# 北京炸酱面

## 材料准备

1. 手擀面材料：中筋面粉250g、清水100ml、盐7g、蛋清30g
2. 炸酱材料：五花肉350g、黄酱200g、甜面酱200g、姜、大葱、冰糖30g、食用油、料酒50ml、水150ml
3. 其他配菜：黄瓜、心里美萝卜、白菜、黄豆、绿豆芽、蛋皮

## 制作步骤

手擀面：

①蛋清加盐用手动打蛋器搅打一下，然后加水打到均匀，把蛋清水慢慢加入面粉中，先揉成比较粗糙的面团，用保鲜膜包起来醒10min，再揉到光滑再用保鲜膜包裹醒1h

②面团醒好后擀开成长方形，大概2-3cm厚，撒点玉米粉防粘，接着像折扇面一样折起来，切成均匀的面条

炸酱：

③黄酱和甜面酱1:1混合，然后加水泄开，大葱切末，姜擦成泥，五花肉去皮切成1cm见方的丁，肥瘦分开

④锅里放少许油，肥肉丁下锅炒至金黄色捞出备用，接着放葱末、姜末、瘦肉丁、料酒，把酒精炒挥发掉，倒入酱料转小火翻炒15min，加入冰糖和肥肉丁，炸酱一定要炒到水油分离，表面明显析出一层油。

配菜：

⑤黄瓜、心里美萝卜切丝，黄豆提前隔夜泡好后煮熟至绵绵的，鸡蛋煎成蛋皮切丝，绿豆芽汆水。