# 鱼香肉丝

## 材料准备

主料：里脊肉

辅料：菜籽油、猪油、青笋、木耳、姜、蒜、泡椒

调料：酱油、淀粉、盐、生抽、白糖、醋、料酒

## 制作步骤

①里脊肉切片再切丝，清水、酱油、盐、水淀粉抓打均匀，青笋、木耳切成二粗丝，青笋丝加少许盐使其更脆嫩。

②泡椒去籽剁碎，姜、蒜切末，蒜比姜多三分之一，

③打碗芡（盐、生抽、一勺白糖、一勺醋、料酒、水淀粉、鲜汤），糖：醋=1:1

④下锅的时候菜籽油化猪油（旺火温油，急火短炒），六成油温下肉丝，泛白时下泡椒末、姜蒜末、葱白，炒上色后加入木耳丝、青笋丝，倒入兑好的碗汁推转均匀，最后加入葱花，起锅装盘。