# 小炒肉/辣椒炒肉

## 材料准备

1. 主料：五花肉50g、前腿肉100g
2. 辅料：螺丝椒100g、大蒜25g、豆豉适量、盐少许、酱油适量

## 制作步骤

①螺丝椒切片备用，大蒜头拍碎，五花肉、猪前腿肉分别切薄片，肉片：辣椒片=3:2

②前腿肉加盐、酱油腌制5min

③热锅起油，下五花肉，用小火煸出油，下前腿肉炒至上色盛出备用，底油留锅

④底油烧热，下大蒜、豆豉，爆出香味，再下螺丝椒，炒至初出味后加盐，最后将肉片回锅炒匀。