# 糖醋里脊

## 材料准备

1. 主料：猪里脊肉275g
2. 辅料：姜、大葱、中筋面粉80g、玉米淀粉60g、盐3g（其中1g加入面糊，2g加入里脊）、白糖2g、泡打粉2g、白胡椒粉1g（其中0.5g加入面糊，0.5g加入里脊）、番茄酱、白醋

## 制作步骤

①猪肉切成食指大小的肉条，加入2g盐、0.5g白胡椒粉和葱姜水，然后加一点葱姜腌一下

②调面糊，中筋面粉80g、玉米淀粉60g、盐1g、白糖2g、泡打粉2g、白胡椒粉0.5g，面糊最理想的状态是搅拌时有纹路，滴下去纹路很快消失，里脊裹上面糊看不到肉的颜色

③用沾了面糊的筷子插入油锅，筷子周围出现细密小泡泡，中小火炸5min，筷子周围像沸水一样滚起来，大火炸1min，

④调酱汁，番茄酱：白醋：白砂糖=2:1:2，加少许盐

⑤用一口不粘锅，小火炒糖醋汁，加一点油，加入炸好的里脊，让里脊和酱汁混合均匀。