# 油条

## 材料准备

主料：干红薯粉条60g

辅料：五花肉、姜、蒜、泡椒15g、蒜苗1根、小葱2根、青花椒、豆瓣酱3g、生抽酱油1g、老抽1g、盐、白糖

## 制作步骤

①红薯粉条提前泡发

②锅中加少许油，青花椒爆锅，然后加入剁好的肉末，开中小火煸炒40s，肉末炒香后加入姜、蒜、泡椒末、豆瓣酱，开小火将豆瓣酱炒香炒出红油，

③豆瓣酱炒香后加入料酒、清水、生抽、老抽、少许食用盐、少许白糖，然后加入泡好的粉条煮5min

④留适量汤汁，加入切好的蒜苗和葱花，翻炒均匀出锅装盘