# 仔姜兔

## 材料准备

底料：兔肉

食材：泡姜、泡椒、仔姜、二荆条、大蒜、豆瓣酱、花椒

## 制作步骤

①仔姜、泡姜切丝，泡椒、二荆条切粒，大蒜压碎，兔肉切成丁

②锅中加入多一点油，将兔肉丁过一下油

③锅内留少许底油，下豆瓣酱、花椒、泡姜、泡椒、仔姜、二荆条、大蒜翻炒均匀，然后下炸过的兔肉丁，翻炒均匀，炒熟出锅装盘。