# 回锅肉

## 材料准备

主料：二刀肉

辅料：大葱、姜、蒜苗

调料：料酒、花椒、豆豉、豆瓣、甜面酱、白糖

## 制作步骤

①二刀肉冷水下锅，大葱、姜、料酒、少许花椒焯水，小火慢煮10-12min，煮好的肉切成0.2cm肉片

②先炙锅，锅炙好了之后留少许油，下入切好的回锅肉，不断翻炒，使其受热均匀，形状卷起来后，加入豆豉、豆瓣、甜面酱、白糖、快要起锅时迅速加入蒜苗，快速翻炒