# 青椒肉丝

## 材料准备

主料：里脊肉

辅料：二荆条、食用油、猪油、姜、葱、蒜、酱油、胡椒、豆粉、料酒、蛋清

## 制作步骤

①姜、蒜、里脊肉切丝

②酱油、胡椒、豆粉、料酒搅拌让肉丝和味、滑嫩，葱姜水、蛋清让肉丝更滑嫩，加食用油让肉丝更容易滑散，打碗芡（盐、胡椒、料酒、酱油、水淀粉混合）

③锅中放清油和猪油，油温4成热时加入肉丝滑散，滑散至肉丝发白，放入姜丝和蒜丝，然后加青椒下锅大火炒断生以后，加入食用盐1g、味精1g、少许白糖中和辣味、少许香醋提鲜，生抽3g从锅边淋入，大火翻炒10s后出锅装盘。