# 响油鳝丝

## 材料准备

1. 主料：黄鳝350g、
2. 辅料：五花肉3片、姜1小块、蒜头2瓣、香葱2根、
3. 调料：生抽、老抽、香醋、料酒、白胡椒粉、糖、玉米淀粉

## 制作步骤

①杀好的鳝鱼用水清洗，去除表面的血污

②烧一锅水，加料酒、葱结，水开后关火放入鳝鱼烫15s左右，然后捞出用冷水冲洗清楚黄鳝的黏液

③葱切葱花，五花肉切片，姜、蒜擦成泥

④调料汁：生抽两大勺、料酒一大勺、老抽一小勺、糖二分之一一大勺，一大勺玉米淀粉加水调成水淀粉

⑤热锅冷油，下五花肉翻炒至焦黄，下姜泥和一半的蒜蓉炒香，立刻下鳝丝翻炒，立刻下料汁，加小半碗水，炒1min，加水淀粉勾芡，起锅前沿锅边淋一点香醋，起锅前撒一点白胡椒粉出锅装盘，撒葱花和剩下的蒜蓉，起油锅烧热油泼之。