# 虎皮青椒

## 材料准备

1、小青椒、小米辣、半肥瘦五花肉50g、大蒜、酱油、盐、白糖

## 制作步骤

①辣椒去蒂清洗干净备用，五花肉切片后剁碎备用，大蒜拍散后剁碎备用

②锅烧热后辣椒下锅，小火将辣椒挤压翻炒6min左右，至辣椒表面焦香后捞出备用

③锅内加油，油温6成热后将肉末下锅翻炒至干香，然后加入蒜末翻炒均匀，然后加入炒好的辣椒

④调味，适量酱油从锅边淋入翻炒几下，当辣椒炒出锅气后加入适量食用盐、小半勺白糖。