土豆

酸辣土豆丝

土豆\*2、红椒\*1、醋\*1匙、蒜\*2瓣、干辣椒\*5、白糖\*1小匙、食盐\*1小匙、姜\*3片、花椒\*1小撮、小葱\*3根

1. 切丝
2. 清水泡，去淀粉（清爽不粘）
3. 葱、姜、蒜切末、辣椒小段、红椒切丝
4. 油，花椒，香味捞出（火别太大，容易炸糊）
5. 捞出花椒，放姜蒜辣椒，煸炒（快炒出香），放入土豆丝
6. 约2分钟，放醋翻炒，放红椒翻炒
7. 加葱、盐、糖、鸡精调味