## 材料：

1.烧肉400克(切小块)

2.辣椒干5条(浸泡软去籽,剁碎)

3.蒜头3瓣(剁碎)

4.大葱1粒(切角)

5.疯柑叶3片(撕破)

6.红辣椒1条(斜切片)

7.九層塔叶1小碗

8.清水小半碗

## 调味料:

糖适量

蚝油适量

露鱼适量

头抽皇少许

味精少许

(味道依个人口味,自行调整)

## 做法：(清清私房菜)

1.锅里烧热少许油,加入蒜末,疯柑叶,辣椒干,红辣椒,爆香

2.加入烧肉,大葱,清水和全部调味料,炒片刻

3.最后加入九層塔叶炒拌匀即可

