秘制辣椒油的用料

辣椒100克 姜1块

大蒜20个 油500g

料酒1勺 盐适量 还可以 加上 白芝麻， 碎花生

步骤1

准备好所有食材，辣椒清洗干净。

步骤2

大蒜去皮切碎末，姜洗干净切末。

步骤3

辣椒切碎末。

步骤4

锅中烧热一大碗油。

步骤5

倒入姜蒜爆香。

步骤6

加入辣椒。

步骤7

小火炒1分钟。

步骤8

加一勺盐。

步骤9

加一勺料酒。

步骤10

成品。

1.姜要刮皮后再切成末，味道更好。 2.炒好放凉后用密封玻璃罐放冰箱保存。