**葱油拌面**

**· 制作材料 ·**

挂面 1-2人份

葱油部分：

小葱 80g / 老抽 50ml

生抽 30ml / 菜籽油100ml

糖 20g

**· 制作工具 ·**

玻璃碗

小锅

筷子

 制作步骤

▼ STEP 1

锅中倒入菜籽油或者调和油烧热后倒入葱段，小葱洗干净只要葱绿的部分，切长段。

▼ STEP 2

再依次倒入葱油部分的其它材料，把小葱煎至焦糖色即可关火。

▼ STEP 3

另起一锅煮挂面，煮好后沥干水分倒上葱油拌匀。做好的葱油可以倒入密封性较好的瓶子冷藏保存。