鸡蛋面100克 洋葱20克 韭菜25克 豆芽50克 生抽2.5克 老抽2克 蚝油10克

五香粉0.5克 糖1克

材料都可以根据自己的口味调整

Tips

特殊说明 这个量比较小，是一人份的，家里人多就增加原料。

做 法

豆芽掐去两头洗净。

生抽2.5克、老抽2克、蚝油10克、五香粉0.5克、糖1克放在一起拌匀。

煮一锅开水，把面条放进去煮1分钟。

捞出放在凉水里。再把水滤掉。

放点油拌一下。

锅烧热，放入适量油，放洋葱翻炒。

放豆芽翻炒片刻，不要炒太熟，半熟即可，不要炒到豆芽出水了。我基本就是大火炒了半分钟。

放韭菜炒半分钟。

盛出备用。

开大火把锅烧热，锅里放入多点的油，然后把锅转动润锅，让锅里都被油滋润一遍，再把油倒掉，这样重复2—3次。

润锅2—3次后油倒掉，锅里还会存留些底油的，这就够了，然后放入面条，转小火。刚开始先不着急炒，面条先煎半分钟。

煎到底部的面条有微微发黄，再翻面，再煎半分钟。

然后再用筷子把面条播散，不同的翻动它。

大约2分钟左右，面条基本熟了，放入酱汁。

再快速搅拌均匀。放入酱汁以后容易扒锅了，所以动作要快一点。

酱汁把面条的颜色都搅拌匀了，放入炒过的那盘菜再翻炒均匀就可以出锅了。出锅前还可以淋点麻油或者香油

盛入盘中，再撒点炒香的白芝麻就可以开吃啦！