鱼香肉丝：

1. 里脊肉3两(没有里脊肉买的普通瘦肉) 胡萝卜（大的半根） 木耳 感觉20个（1/3包干木耳放水里真的太多了，可以吃3次了） 青辣椒2个 全部切成丝
2. 里脊肉 + 料酒 +盐+生抽+淀粉 腌制 5到10分钟（这里的量基本看手感）

(料酒为了去除腥味，生抽为了提鲜，淀粉为了更有口感)

1. 酱汁：3陈醋 2糖 1生抽 淀粉（感觉要醋的比例太大了，最后吃起来有点苦涩，加点水，不要太多了）
2. 少油 +里脊肉，炒熟备用（变白了）
3. 豆瓣酱（有辣椒）（或者蒜瓣酱？？）加点辣椒，炒出红油
4. 加入胡萝卜 木耳 青椒 炒熟（最好能煮5min+,最后看起来软化了就好）
5. 加入里脊肉 翻炒，加入酱汁。大火收汁