青椒牛肉丝：

1. 15块钱的牛肉，差不多3俩 好贵
2. 回家切丝，+料酒 生抽 盐 老抽感觉可以不放，腌制30min+
3. 青辣椒俩个 红辣椒2个 切掉俩段，然后切丝，这样切的均匀
4. 这玩意要用快锅，牛肉要快烧（别问问什么我也不知道）
5. 锅里加油 +蒜末 姜末 干辣椒 （感觉可以加胡椒，吃起来更有味道），中小伙即可
6. 放入辣椒丝随便翻炒下即可，
7. 大火 ，放牛肉，翻炒变色后，再翻炒几下就可以了，
8. 成品感觉还可以，因为加了一点老抽，有点黑不好看
   1. 盐放的有点少，最后感觉可以再放点
   2. 成品可以放点孜然，美味啊