



# 蚂蚁上树

妙 用：好吃  
工 艺：煮  
口 味：家常味  
准备时间：10分钟  
烹饪时间：<10分钟

## 用料

主料		100克
	粉丝	
调料	猪肉馅	50克
	酱油	1茶匙
	葱	适量
	姜	适量
	蒜	适量
	香油	半茶匙
	豆瓣酱	20克
	高汤	100克
	白糖	1茶匙
	植物油	1汤匙
	水	适量



# 做法

1

锅中倒入水烧热，放入分丝略烫2分钟，捞出剪断，沥干水分；

2

锅中倒入油烧热，放入葱姜蒜末煸炒香，放入猪肉馅拨散，加豆瓣酱炒匀；



3

加入高汤（或水）、酱油、糖，放粉丝煮至汤汁收干，淋入香油炒匀即可；

