

材料:

1. 豆角
2. 豬肉碎
3. 小米辣
4. 大蔥
5. 生抽
6. 糖
7. 老抽
8. 澱粉
9. 料酒
10. 鹽
11. 植物油

做法：

1. 1 勺料酒，1 勺糖，1 勺澱粉，1 勺生抽，抓勻肉碎醃製 10 分鐘。
2. 豆角切丁。
3. 蔥，蒜，小米辣切成丁。
4. 鍋底放適量植物油，油低溫的時候把肉沫放進去煸炒加入少許老抽調色，成出備用。
5. 鍋底放少量植物油把切好的蔥，蒜，小米辣放入鍋中炒出香味。
6. 把豆角放入鍋裡翻炒，邊炒邊加入少量清水，一點一點放，少量多次，這樣使豆角更容易熟，顏色是翠綠。
7. 豆角熟了之後放入之前炒好的肉沫，加入適量鹽翻炒均勻。

Tips: 把豆角放入鍋裡翻炒時 邊炒邊加入少量清水，一定要少量多次加入，這樣使的豆角更容易煮熟並且時翠綠色。

