

## 6.30 大廚師 - 麻麻肉

### 配料：

五花肉

生抽

料酒

鹽

花椒

辣椒

青椒絲 ( 辣 )

蒜

葱絲

薑絲

黑木耳絲

### 做法：

- 五花肉洗乾淨，用酒，生抽，花椒，辣椒，鹽腌制一晚，放冰箱，不用保鮮膜。
- 第二天，肉切薄片。用熱水燙一下黑木耳絲，撈出瀝干水份。
- 熱鍋下油，薑絲炒香，下五花肉，快速翻炒，起鍋備用。
- 熱鍋下油，下蒜瓣，青椒絲，黑木耳絲，五花肉，爆炒，放少許鹽，調味，

- 關火，放小葱絲，在炒炒，就可起鍋。