

## 07.15 大廚師 - 酸辣粉

### 材料:

紅薯粉條 100 克、青菜適量、紅油 1 勺、紅油辣椒碎半勺、生抽 1 勺、醋 1 勺、花椒油半勺、榨菜粒、芹菜粒、蔥花

### 做法:

1. 把紅薯粉用開水泡 10 分鐘，然後用涼水冷卻備用
2. 把紅油、紅油辣椒碎、生抽、醋、花椒油、榨菜粒、芹菜粒放入大碗內，（可加入一小勺豬油或者雞油）加入一湯勺開水，攪拌均勻
3. 鍋內燒水，水開後，放入準備好的紅薯粉，加入適量青菜，燙煮 1 分鐘左右
4. 撈起燙好的粉條和青菜，倒入調料大碗中，最後撒上蔥花。