

大廚師:Cecilia  
日期:Dec.11 2004

## 回鍋肉

材料:

1. 五花肉 1 塊(半肥半瘦為佳)
2. 青椒切細絲備用
3. 大蔥切絲備用
4. 醬油少許
5. 白糖少許
6. 薑絲
7. 花椒(數粒即可)
8. 豆瓣醬 2~3 湯匙
9. 大蒜

做法:

1. 將五花肉洗淨,去皮後放入鍋中煮熟撈起,切成薄片備用
2. 將鍋燒熱放油,待油至八分熱後加入五花肉片爆炒,同時加入薑絲,花椒,二三分鐘後加入白糖繼續炒,然後加入豆瓣醬,醬油,香味四溢後再加入青椒,大蔥即可起鍋

P.S.:先加白糖是讓豆瓣醬及醬油能裹在五花肉上