

2.25-髮絲牛百葉

材料:

- 牛百葉
- 冬筍
- 山西老陳醋
- 乾紅椒
- 鹽
- 味精
- 蔥
- 香油

做法:

- 乾紅椒泡水 泡軟後切成細絲
- 冬筍用開水煮 5—10 分鐘後 切成細絲
- 牛百葉 切成細絲後 過開水口感會更爽脆
- 蔥 切成段
- 起油鍋
- 下乾紅椒絲. 冬筍絲 拌炒
- 加入鹽. 味精
- 加入牛百葉絲
- 淋入山西老陳醋(適量不要太多)
- 在加入 香油. 蔥段 拌炒後 起鍋