

大家好，我是第一美食的阿飞，关注阿飞，有更多的家常菜供大家参考。

酸辣白菜是一道经济实惠，开胃下饭的一道家常菜，炒好了清脆好吃，还不用担心吃胖，今天就分享一道酸辣白菜的家常做法。

大白菜一颗，白菜帮也不要丢掉，白菜帮炒出来清脆，还更好吃些。

我们先把白菜帮斜45度角下刀片成片，再切成丝。

红椒半个，除去籽，切成丝，红椒主要用来配色好看。

大蒜一小把，拍扁后切成蒜末，大葱白一小段，切成葱花，再加入一把干红椒。

锅里加水，水开后，倒入白菜帮，焯水20秒捞出控水。

焯水是为了后面烹饪过程白菜帮熟的快，和白菜叶能生熟一致。

接下来我们开始烹饪，锅里烧油，油热以后，倒入葱，蒜末和红干椒。爆香以后，倒入白菜，开大火，翻炒几下。

放调料的时候最好是起锅或者关火。

倒入

白醋5克，食盐2克，鸡粉1克，白糖1克，胡椒粉0.5克，

迅速翻炒几下，化开调料后就可以出锅。先放白醋，白菜口感脆。

好了，这道非常简单的酸辣白菜就做好了，喜欢吃清淡的朋友可以试一下，酸辣开胃，吃起来不错哟。

我是阿飞，感谢大家对第一美食的支持，我们每天都有几道家常菜供大家参考，还没关注第一美食的朋友别忘记点点关注。阿飞谢谢大家观看。