



1、瘦肉，带点肥肉的最好，用小手握刀切丝，加一勺生抽（我不吃味精鸡精，生抽有那么蹄爪味儿）小勺子酱油（上色）料酒一勺（去腥）芡粉适量抓匀腌制。
豆腐干，切这个叫丝吧！哈哈，芹菜切段
蒜切片，生姜切丝，花椒6颗左右，豆瓣一勺子



3、肉丝微变色就可以了，炒不好怕老的可以把肉丝乘出来。



5、加入芹菜，炒炒炒，加一点点盐，如果豆瓣放的多，或者豆瓣很咸可以不放盐，刚才肉出锅了的，把肉放进来一起炒。熟了出锅！

做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！

喜欢这个食谱记得收藏、关注哦！欢迎在下方留言分享您对这道美食的建议。