

准备好需要用到的食材。牛肉切片，然后加入2勺生粉，1勺生抽、1勺白糖、1勺料酒搅拌均匀，腌制15分钟左右。蒜苗洗净切段。小米辣切碎、姜切丝。锅开大火，倒油烧热，倒入腌好的肉片炒至变色即捞出。重新倒油，加入姜丝、小米辣炒香，再加入一大勺海鲜酱炒出红油。倒入蒜苗继续炒香，然后加入肉片，加半勺盐翻炒30秒即可出锅。开吃啦！