



食材

面条、黄瓜丝适量、五花肉、葱姜末适量、洋葱



做法

1.调酱汁:1勺甜面酱，2勺生抽，1勺老抽，1勺蚝油，小半勺糖和盐，适量五香粉加半碗水搅拌均匀；

2.锅中少油放肥肉沫炒至变色，再放瘦肉，下葱姜末和洋葱丁翻炒均匀，倒入调好的酱，煮至略粘稠即可；

3.面条煮熟捞出，过凉水捞出，舀上几勺肉酱拌匀，摆上黄瓜丝，拌匀即可开吃啦~

注意:肉酱要适量添加，不要放多了，不然面会很咸哦，可以少放一些尝试下味道，再看是否还需要添加肉酱!