

青瓜絲炒肉片

青瓜絲炒肉片是一道非常清爽的家常菜，適合夏天食用。青瓜絲清脆可口，肉片鮮嫩滑口，搭配上簡單的調味料，味道鮮美。這道菜不僅營養豐富，而且製作簡單，是家庭聚餐或日常飲食的理想選擇。



青瓜絲炒肉片 材料

青瓜絲 200g

肉片 100g

蒜末 10g

鹽 1g

(A) 醬油 1/2

(A) 醋 (或檸檬汁) 1

(A) 糖 1/2

胡椒粉 1/2

香油 10g

青瓜絲炒肉片 做法

1. 青瓜絲洗淨，切成細絲，用鹽醃製10分鐘，瀝乾水分。

