

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，搭配上適量的調味料，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 250g

肉片 100g

蒜末 10g

蔥花 10g

鹽 1g

(A) 醬油 1/2 茶匙

(A) 醋 (陳醋) 1 茶匙

(A) 胡椒粉 1/2 茶匙

香油 1/2 茶匙

水 1 茶匙

青瓜絲炒肉片

將青瓜絲洗淨，切成絲，用鹽抓勻，瀝乾水分。肉片切薄片，用醬油、胡椒粉、水、香油、(A) 醃製 10 分鐘。

