

翡翠綠系列

文／梁幼祥
美食家

四季豆 炒肉絲

【材料】

四季豆1兩，肉絲1兩，大蒜1粒。

醃肉料：

醬油半湯匙，水1湯匙，白胡椒粉少許，太白粉1/4湯匙，鹽半小匙，酒1湯匙。



【作法】

1. 四季豆斜刀切絲備用。
2. 在鍋中用小火炒香大蒜，將醃好的肉絲倒入，略炒幾下隨即加入四季豆，淋些酒，撒些鹽，拌炒一下即可。

PS：四季豆用斜切刀，口感很嫩，也因此鍋中容易受熱，很快即可起鍋，既脆綠又有原鮮味，您試試看！