

蔥香牛肉



做法

1. 牛肉切薄片，加調味料 ① 醃 20 分鐘。
2. 洋蔥切絲。
3. 起油鍋，先將牛肉炒至八分熟，盛起備用。將洋蔥投入鍋內炒，炒至洋蔥全熟軟，加鹽及味精調味。
4. 將炒好的牛肉及蔥段倒入洋蔥鍋內，以大火拌炒數下即可盛起。

材 料

牛肉	250 公克
洋蔥	300 公克
蔥段	半碗

調 味 料

①	糖	1/2 茶匙
	太白粉	2 1/2 湯匙
	醬油	2 湯匙
	麻油	1 茶匙
②	鹽	1/4 茶匙
	味精	少許