

牛肉瓜片

調味料

- | | | |
|---|-----|--------|
| 1 | 醬油 | 2 湯匙 |
| | 太白粉 | 2½ 湯匙 |
| | 糖 | 1/2 茶匙 |
| | 香油 | 1 茶匙 |
| 2 | 鹽 | 1/4 茶匙 |
| | 糖 | 1/4 茶匙 |
| | 味精 | 少許 |

做法

- 1 牛肉片加調味料 1 拌勻，醃 20 分鐘。
- 2 小黃瓜洗淨，兩端各切除一小塊後斜切薄片。
- 3 紅辣椒斜切環狀，蒜頭切薄片。
- 4 鍋內1½放小黃瓜及紅辣椒同炒並調味，炒至牛肉全熟即成。



材料

- | | |
|-----|--------|
| 牛肉片 | 250 公克 |
| 小黃瓜 | 200 公克 |
| 紅辣椒 | 半根 |
| 蒜頭 | 3 瓣 |

MEMO

可以豬肉片或雞丁取代牛肉片，但如以羊肉片代替牛肉片，則醃肉料宜加沙茶醬去羶味。