

路过烤饼店，买了几个，想起家里还有一把蒜苔，饼夹蒜苔炒肉，估摸着孩子会很喜欢。蒜苔丁炒肉走起。

By 聪哥美食

用料

- 蒜苔 300克
- 里脊肉 150克
- 生姜 3片
- 盐 2克
- 生抽 1汤匙
- 蚝油 2小勺
- 鸡粉（选用） 1茶匙
- 葱碎 适量

做法步骤

- 1、切肉丁，葱，姜
- 2、切蒜苔丁
- 3、起锅烧油，下入姜片，肉丁翻炒。
- 4、加入葱碎，生抽翻炒
- 5、加入蒜苔丁翻炒，再加入蚝油，翻炒至熟去，再撒一点鸡精提味。
- 6、成品出锅，香喷喷。
- 7、蒜苔炒肉夹饼走起。美美哒！

做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！

喜欢这个食谱记得收藏、关注哦！欢迎在下方留言分享您对这道美食的建议。