

材料图~冰袋给的很足~再拍一下拆了包装之后的~很新鲜像刚洗完了现切的一样~然后热锅煸炒五花肉~直接空锅下的肉~把五花肉本身的油煸出来就好了这样成品没那么油~煸香五花肉如图~这样子就差不多了~下青蒜翻炒~然后加入酱料包~如果自己说的话~调个家常带辣的酱油口就挺好吃的~酱油耗油再来点豆豉和一丢丢糖啥的~然后翻炒均匀~给不太能吃辣的人炒得~所以最后放的辣椒条~翻炒两下直接出锅不会特别辣但是还有香味~下饭菜,午餐,荤菜,懒人菜,快手菜,香,中国菜,家常味,锅具,炒锅