

赵老师的炸酱面知名度挺高，在不少的综艺节目中都展示过，据说是相声大师侯宝林先生传授的，沿用老北京的做法，做出来的“炸酱”油大味香，味道醇厚，全程不放一滴水，久放不懈，用的食材也只有肉馅、葱姜蒜、黄豆酱和甜面酱而已，做法并不复杂，但相当讲究，赵忠祥老师做这个“炸酱面”很是拿手，请客吃饭也经常会上亲手下厨制作，自己也爱吃了几十年，做法分享给大家。

第一步：先处理食材，肉馅要用五花肉馅，不能是全瘦的，4两左右。黄豆酱5勺，大概是肉量的一半；甜面酱3勺，2头大蒜切碎、姜切片、小葱5根切长段。

第三步：油温六成热的时候，放入一半的蒜末爆香，加入肉馅翻炒3分钟，出油变色。

第五步：接着加入3勺甜面酱，继续翻炒1分钟让两种酱融合出香味。

第七步：最后可以根据个人口味，加入适量的鸡精拌匀即可。这样一份非常香浓的“炸酱”就做好了。

——老井说——

1、讲究的老北京炸酱面要配8个菜码，时令的菜头切成丁或者丝，吃的时候拌在面里，菜码可以自行组合，但胡萝卜丝、青豆、芹菜末这三种是不能少的。

厨艺有限，多多指教，吃好玩好，明天见。

我是市井觅食记，与世界交手多年，依然光彩依旧，兴致盎然！喜欢专注吃喝玩乐市井小事，每日更新菜谱和美食趣闻，关注我，和你一起分享这个世界。