

1、提前将胡萝卜、木耳、尖椒切成丝，猪里脊切成丝。



3、锅中倒入油，一定要用不粘锅（比平时炒菜需多一些），凉油倒入肉丝。

5、碗中放入20克白糖、15克醋、10克生抽、5克老抽、15克番茄酱，搅拌均匀。



7、放入胡萝卜炒软。



9、倒入肉丝、调好的料汁，翻炒均匀即可。

小贴士

1.炒肉丝一定要用不粘锅，否则会粘锅。 2.肉丝要凉油下锅。

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。