

## 川椒牛肉粒

譚鄭瑛玲著

材料：靚牛肉 12 安士  
青椒,紅椒 各 1/2 個,切粒  
洋葱 1/2 個,切粒  
姜 1 小塊,切絲  
川椒粒 1 茶匙  
酒 1/2 茶匙

醃料：川椒粉,生抽,蠔油 各 1 茶匙  
糖 1/2 茶匙  
豆粉 1.1/2 茶匙  
蛋白,油 1 湯匙  
水 2 湯匙

做法：1。牛肉切粒,加入醃料醃約 30 分鐘。

2。熱鑊落油 2 湯匙,爆香川椒粒,取出,再爆香·絲,炒牛肉,灑酒,加入洋葱,青,紅椒,炒勻。

3。用 1/2 茶匙豆粉開 2 湯匙水,加 1 湯匙油埋芡,兜勻,上碟供食。