

## 炸酱面

@玛莉（活水福音教会, Naperville IL）

### 材料：

1. 瘦肉末 16oz
2. 五香厚大干豆腐 1 包
3. 新鲜老豆腐 1 盒
4. 香菇 8~12 朵（预先泡软）
5. 太白粉 1 大匙、半杯水
6. 油 2 大匙、蒜末 1 大匙
7. 料酒 3 大匙、黄豆酱 3 大匙、豆瓣酱 3 大匙、甜面酱 3 大匙、白胡椒粉 1 小匙、油葱酥 4 oz
8. 葱花 2 根

### 做法：

1. 肉末放 1 大匙太白粉和半杯水搅拌，这样肉的口感比较好吃。
2. 把香菇、豆干切丁，把大蒜切成末。新鲜老豆腐，不用切丁，就用手指捏碎，这样口感较好。
3. 放入 2 大匙油，香菇先爆香后，放下蒜末和豆腐、豆干丁，炒好备用。
4. 放入肉末翻炒，倒入料酒翻一会儿，加入黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、白胡椒粉、油葱酥。
5. 加点泡菇水，熬煮一会儿，尝尝味道，按个人口味再加一点酱油或是甜面酱，最后加入青葱花，翻炒一会儿，就可以关火了。
6. 煮面条，我想大家都会的啦。（建议煮好的面条，过一下凉水，将更有劲道。）
7. 吃的时候，上面放些黄瓜丝，加上美味的炸酱，真是好滋味。

