

北京名菜 01：京酱肉丝

京酱肉丝是北京市的传统名菜，京酱肉丝是选用猪里脊肉洗净后，切成丝，加入蛋清，盐，白糖，胡椒粉和淀粉拌均匀，腌制 15 分钟，锅里倒入食用油，下入肉丝炒至变色后捞出，锅里倒入食用油炒香，下入生姜爆香，下入调好的料汁（料酒和老抽，生抽，清水，甜面酱调制而成的），炒至浓稠，下入肉丝翻炒均匀出锅装盘，豆皮焯水后，包上肉丝，黄瓜丝，大葱丝就可以食用了。

京酱肉丝外观酱红好看，口感：香咸软嫩，非常好吃。

