

标题: [椒香土豆丝的做法](#)

子标题: 特色佳肴

作者: iwenoo

日期: 02月08日

网址: <http://www.chisha.net.cn/modules/article/view.article.php/c23/24768>

关键词: 特色菜DIY

摘要: 土豆丝入开水中焯10秒左右迅速捞起过凉锅内冷油小火熬香花椒，取出（留几颗即可）放入蒜末和干辣椒丝爆香

主料: 土豆 干辣椒

配料: 青椒 蒜 花椒

材料: 土豆 干辣椒 青椒 蒜 花椒

做法:

1. 土豆切成细丝，蒜切末，干辣椒和青椒切丝
2. 将土豆丝入开水中焯10秒左右迅速捞起过凉水
3. 锅内冷油小火熬香花椒，取出（留几颗即可）放入蒜末和干辣椒丝爆香
4. 转大火放入沥干水的土豆丝，加入盐，白醋翻炒均匀
5. 最后加入青椒丝翻炒后加入鸡精即可