

## 干煸黑椒牛柳

## 原料：

1 又 1/2 磅牛肉（约 680 克）  
1/3 杯酱油  
3 大勺白糖  
2 茶勺现磨的黑胡椒末  
1 大勺蒜粉  
1 大勺蚝油  
2 大勺白芝麻  
盐和油适量



## 小提示：

这个牛柳是当小零食吃着玩的，所以口味略重了些，若要当菜吃，请酌情减少调味料的分量。

现成的胡椒末远远比不上现磨的香。而且在磨胡椒的时候，2 茶勺看起来好像很多，却是最后味道的关键，不要减分量为好。

虽然跟之前做的牛肉干用料差不多，口感上更为油润，但是不如烤箱版的干香有嚼劲。

想要更香辣的话，可以加点辣椒油或者辣椒粉。

## 做法：

牛肉切成小粗条备用。

黑胡椒，蒜粉，盐和白糖混合均匀。蚝油和酱油混合均匀。

大铁锅烧热，下油，下牛柳，大火一直煸炒到水汽收干，转小火，倒入黑胡椒，蒜粉，盐，白糖，略炒，紧接着下酱油和蚝油，用小火慢慢的煸炒到汤汁收干，起锅前撒上白芝麻，翻炒均匀即可。

就着小酒也好，喝杯清茶也好，怎么吃怎么香！