

## 担担面

这个是星期天的早饭午饭二合一，虽然不正宗，但是一样吃得我们两个人心满意足满嘴流油。。。。O( \_ )O~

### 原料：

- 1/2 盒干面条（约 190 克，懒得自己擀面了）
- 1/2 磅牛肉末（约 270 克，正宗的担担面应该用猪肉末）
- 2 棵青菜
- 1 盒四川芽菜（约 80 克）
- 4 大勺辣椒油
- 5 到 6 杯鸡汤
- 3 大勺酱油
- 1 茶勺白糖
- 3 瓣蒜，压成蒜泥
- 2 棵葱，切成葱花
- 1 小块姜，切成姜片
- 1/8 茶勺花椒面
- 3 大勺酥黄豆
- 一点点香油
- 盐适量
- 色拉油适量



### 做法：

中火烧热锅子，下色拉油，下姜片爆香后，下牛肉末，翻炒到肉末熟透水汽收干的时候，下芽菜，再炒一两分钟，盛出备用。

鸡汤烧开，青菜烫熟，分到碗里，放入辣椒油，酱油，白糖，蒜泥，花椒面，香油和盐。

干面条按照包装上的说明煮熟，捞出，分到装了调料和鸡汤的碗里，表面堆上炒好的芽菜肉末，撒上酥黄豆和葱花，就可以美滋滋的开吃啦！

（酥黄豆的做法很简单，用水泡发黄豆，滤干，锅里加油，用中小火慢慢的把黄豆焙至酥香为止，过程可能会比较长，要有耐心。这是前端时间在私房学的做法，一时间查不出来作者是谁了，在此默默谢过，O( \_ )O~）