

### 四川香辣肉丝炒面

材料：港式炒面面饼 1 块，猪肉 150 克，青红椒 50 克，干红辣椒 20 克，小葱 20 克。

调料：四川香辣味炒面调味酱 1 包

做法：1.猪肉洗净切丝，腌制一会；青红椒洗净切丝；干红辣椒洗净切碎；小葱洗净切段。

2.将面饼放入沸水中煮约 2-3 分钟待面条散开发软后将水倒出备用。

3.将 2 汤匙食用油放入烧热的锅中，先将猪肉丝炒到肉色变白，然后加入其它配菜翻炒 1-2 分钟，再将面条一并放入锅中炒至均匀后，将调味酱包倒入其中拌匀后即可食用。