

香蒜肉燥炒面

材料：港式炒面面饼 1 块，猪肉 150 克，香菇丝 30 克，小葱 20 克，生/炸蒜片适量。

调料：香蒜肉燥味炒面调味酱 1 包

做法：1.猪肉洗净剁碎，腌制一会；香菇洗净切丝；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，先将肉碎炒到肉色变白，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。