

京酱肉丝的做法：传统美味在家轻松享

京酱肉丝，作为北京菜的经典代表之一，以其独特的口味和制作方法，深受人们喜爱。那么，如何在家轻松制作一道正宗的京酱肉丝呢？下面就来为大家详细解析一下。

准备食材

首先，我们需要准备好以下食材：

| 食材 | 份量 |

|-----|-----|

| 瘦猪肉 | 200克 |

| 葱白 | 2根 |

| 干豆腐 | 2张 |

| 甜面酱 | 适量 |

| 糖 | 1茶匙 |

| 生抽 | 1茶匙 |

| 老抽 | 少许 |

| 花生油 | 适量 |

| 水淀粉 | 适量 |

腌制猪肉

将瘦猪肉切成细丝，放入碗中，加入1茶匙生抽、少许老抽、适量花生油和水淀粉，拌匀后腌制15分钟。

炒肉丝

锅中加入适量花生油，油热后下入葱白爆香，然后将腌制好的肉丝放入锅中快速翻炒至变色，出锅备用。

调制酱汁

将甜面酱、糖、生抽、老抽和水混合均匀，备用。

烹饪干豆腐

将干豆腐切成细丝，锅中加入适量花生油，油热后下入干豆腐丝翻炒至表面微黄，然后加入炒好的肉丝和酱汁，翻炒均匀，出锅前加入水淀粉勾芡，即可。

小贴士

- 猪肉丝腌制时加入水淀粉，可以使肉丝更加嫩滑。
- 炒肉丝时火候不宜过大，以免肉丝变硬。
- 酱汁的调配可根据个人口味进行调整。
- 炒干豆腐时，注意不要炒得太干，以免口感变差。

误区避免

- 酱汁太稠：如果酱汁太稠，可以适当加入一些水稀释。
- 肉丝太硬：腌制猪肉丝时，加入适量水淀粉可以使肉丝更加嫩滑。
- 炒干豆腐时火候太大：炒干豆腐时火候不宜过大，以免干豆腐炒得太干，口感变差。

常见问题解答

Q：京酱肉丝的酱汁为什么总是太稠？

A：可能是甜面酱加得太多或者炒制过程中火候太大导致的，可以适当加入一些水稀释。

Q：腌制猪肉丝时为什么要加入水淀粉？

A：加入水淀粉可以使肉丝更加嫩滑，口感更佳。

Q：炒干豆腐时火候太大怎么办？

A：可以适当调整火候，或者加入一些水保持湿润，避免干豆腐炒得太干。