家常三步卡 · No.012　　家常经典

醋溜土豆丝

泡水去淀粉、大火快炒、最后淋醋，根根分明咯吱脆

食材

土豆 2个 · 干辣椒 · 蒜 · 花椒
白醋 · 盐 · 糖少许



三步就够

1. **泡水去淀粉**
   切丝泡冷水去淀粉，炒出来才根根分明
2. **大火快炒**
   热油爆香花椒辣椒，大火下丝快炒
3. **最后淋醋**
   出锅前沿锅边淋白醋，酸香脆爽

别踩这三个坑
别泡太久（失脆）· 别小火慢炒（发黏）· 醋要最后淋（留香）

时令家常菜 • 一周不重样

把这张卡贴冰箱，做菜时照着三步来

完整图文做法见公众号同名文章