



今天教大家做这个简单的香菇肉臊，味道鲜香浓郁，一点也不比外面卖的拌面酱差，搭配爽滑劲道的面条，既好吃又健康，一举两得！

材料：

香菇3个 五花肉200g 面条适量 姜适量 蒜适量 香菜适量 葱适量

制作方法:

1、准备材料



3、五花肉放入到搅拌器中搅拌成肉沫、姜蒜剁成碎。



5、爆炒至肉沫变色后，把一半的姜蒜和香菇粒放入锅中一同翻炒至闻到香味。



7、面条冷水下锅，放入适量的盐，搅拌面条，水煮沸后即可把面条捞起。



小贴士：

- 1.自制的香菇肉酱汁，含有丰富的蛋白质、维生素、纤维素等，营养又健康。
- 2.猪肉最好选择肥瘦相间的五花肉，这个部位的肉嫩而且多汁，口感好。