

主菜



不只是土豆

# 牛肉炒蔬菜



美味的土豆



## 牛肉炒蔬菜

### 用料

- 路多萨土豆块
- 牛肉，切块
- 西红柿
- 洋葱，小葱
- 酱油
- 大蒜
- 盐、胡椒粉、糖

### 做法

- ① 将洋葱及西红柿切丁，将小葱切至每段4公分
- ② 将土豆块放入175℃的热油中炸3-4分钟，沥干
- ③ 炒锅倒油烧热，大火翻炒牛肉块，铲出放置一边
- ④ 炒锅倒油烧热，放入大蒜、洋葱及土豆块，翻炒，然后加入调味料
- ⑤ 然后将炒好的牛肉、西红柿、小葱及酱油一起放入锅内翻炒

菜式来源：中国



**LUTOSA**  
不只是土豆