

大家好，我是第一美食的阿飞，关注阿飞有更多的家常菜供大家参考！

最近气温骤降以后，很喜欢吃点脂肪多的菜，同样更冷了以后，做菜就会想省点事，所以咱们今天做一道传统下酒菜溜烧肚片。



1.需要准备的食材很简单，一个卤好的猪肚、几个青红椒、适量的葱姜蒜、提前泡好的木耳。

准备辅料，把葱切成段，蒜姜都切成片放在一起。

处理食材，红椒去籽切成菱形片、青椒也切成片配色好看。

把猪肚平刀切开打掉多余的油脂，然后斜刀片成均匀薄片。



阿飞有话说：

做溜烧类的菜品，想要成菜亮滑油润，汤汁不能收得太干，装盘后盘底有汤效果才好。

关注阿飞，每天都有简单又实用的家常菜供您参考，我们下期见！