***甜豆炒豬肝—阿基師 (4/23)***

* 蔥斜刀切段
* 韭黃切段
* 辣椒去籽、薑切片
* 豬肝去筋切厚片(約1cm厚)
* 醃豬肝：加入少許米酒和1匙地瓜粉(胡椒粉有也ok)
* 起鍋熱油，放入甜豆，加少許水拌炒
* 加入少許鹽(可使甜豆更甜)
* 中油溫(140℃左右)油炸豬肝至7分熟(油的量約為食材的2倍)
* 以炸過豬肝的鍋子爆香蔥、辣椒、薑片和蒜
* 加入油炸過7分熟的豬肝拌炒
* 加入甜豆的湯汁
* 加入少許鹽
* 加入少許烏醋
* 加入少許太白粉水勾芡
* 加入韭黃段拌炒(起鍋韭黃)
* 以拌炒熟的甜豆鋪底，將豬肝盛盤即可