**滑炒猪肝**

（1）烹调方法：滑炒；

（2）原料：

主料：猪肝；

辅料：大葱、青椒；

调料：酱油、糖、醋、料酒、烹调油、姜、湿淀粉；

（3）制作过程：

原料→刀工成形→上浆→滑油→调味→（勾芡）→出锅装盘

4、菜肴特点：

色泽红亮，口味咸鲜，质地软嫩。

5、评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦煳，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。