1、材料：牛肉350克、洋葱半个、生菜适量、火烧4个、黑胡椒酱2包、油适量。2、牛肉洗净擦干水分，切成粗丝，加入2包牛排酱腌制。洋葱洗净切丝，生菜洗净沥水。不粘锅倒入油热后，加入腌好的牛肉翻炒。炒至牛肉八九成熟时加入洋葱翻炒至断生。火烧加热后从中间切开，不要切断。放入生菜，放入炒好的牛肉即可。