

1、食材：黄豆芽1斤、辣椒数个、盐少许、生抽少许；2、黄豆芽1斤左右，买回家的黄豆芽需要先摘菜，把不好的部分都去掉。3、接着切一点红辣椒，喜欢吃辣可多切一些，不能吃辣少放。4、热锅倒油，具体倒多少油要看炒多少豆芽，黄豆芽不是很费油。5、接着将洗过的黄豆芽倒入锅中大火快速翻炒数下。6、往锅里倒入少量生抽，不要倒老抽，倒了老抽颜色会很丑。7、继续翻炒锅里的黄豆芽，中间放一些盐进行调味。8、快要出锅前加入切好的红辣椒，辣椒一定要最后才放，否则维生素就流失了。9、继续翻炒，然后就可以起锅装盘，一道美味的家常辣炒豆芽这里就完成了。