

大廚師 Stella – 麵疙瘩

材料: (三人份)

1. 香菇 3 朵
2. 豬肉 1.5 磅
3. 醬油 3 大匙
4. 糖 1 小匙
5. 白胡椒粉少許
6. 米酒 1 小匙
7. 香油 1 小匙
8. 油蔥酥 2 大匙
9. 韭菜 1 把
10. 豬骨高湯

麵糰材料:(以量米杯計量)

1. All-purpose 麵粉 3 杯
2. 細地瓜粉 1 杯
3. 雞蛋 1 顆
4. 鹽 $\frac{1}{2}$ 小匙
5. 水 1.5 杯

做法:

1. 先將麵粉與地瓜粉攪拌均勻之後，加入麵糰材料 3~5 攪拌和成麵糰。
2. 準備一個容器裝滿冷水，將麵糰放入水中靜置至少兩小時。
3. 將香菇泡軟後切絲, 韭菜洗淨切段備用。
4. 豬肉切絲, 加入材料 3~7 調味醃製約半小時。
5. 起油鍋爆香香菇絲, 加入豬肉絲拌炒約兩分鐘後再加入油蔥酥拌炒。
6. 高湯加入鍋中大火煮沸後轉小火, 煮 20 分鐘讓香菇豬肉入味至高湯中。
7. 再度轉至大火, 取出麵糰, 用雙手抓取取適量大小拉平放入鍋中煮沸。
8. 撒上韭菜即可上桌。