

大廚師:鄒婷婷
日期:Jan.16 2010

老虎菜

材料：

1. 熟花生米小半碗
2. 綠色小辣椒 5 隻
3. 洋蔥半顆
4. 香菜 2 把
5. 豬肚或叉燒肉(1 片)
6. 黃瓜大半根
7. 滷豆乾 5 片
8. 香菜末

調味料：

糖,鹽,黑醋,香油

作法:

1. 小辣椒去籽切片，洋蔥切絲，香菜切段，豬肚切絲，黃瓜切片，花生米搗碎，豆乾切絲
2. 將所有材料(除了熟花生米及香菜末)全部倒入碗中，放入調味料，糖多，鹽少，黑醋適量，香油幾滴，將所有材料拌勻，最後放入香菜末，花生米再拌勻即可上桌

P.S.:香菜末一定要取後再放!!