

大廚師: Cici Chen

日期: Sep.4 2010

麻辣涼粉

材料:

涼粉:

1. 綠豆淀粉 1 杯
2. 水 6 杯

麻辣汁

芝麻醬 2 湯匙, 溫水 4 湯匙, 鮮蒜末 1 湯匙, 花椒油 1 湯匙, 紅辣椒油 1 湯匙, 醬油 2 湯匙, 果醋(或白醋) 2 湯匙, 糖 1 湯匙

做法:

1. 可到韓國店買韓式綠豆淀粉(Green bean Starch), 先用 1 杯涼調勻成粉漿
2. 將另 5 杯水倒入小鍋煮滾後, 將粉漿慢慢倒入, 用中火煮滾, 煮時要不停的用勺子攪動, 煮到粉漿成透, 明有點冒泡就可關火(灼約 2,3 分), 關火後繼續攪拌, 取另一只鍋將涼粉倒入放涼, 一般可在前一天煮好涼粉, 第二天進行涼拌; 因做好的涼粉是一整塊, 可用切的或刨刀刨成條狀.
3. 麻辣汁的做法, 先將芝麻醬用 2 匙溫水調開, 再將其他材料一起放入拌勻調和成麻辣汁, 澆到涼粉上拌勻即可享用

P.S.: 涼粉會越放越硬, 最好是做好的第二天享用最好, 而調入麻辣汁後, 也要盡快吃完!