

1. 19 我是大廚師 - 韓式泡菜炒烏冬

材料:

奶油
韓式泡菜
烏冬
洋蔥
青蔥
豬肉絲
醬油
糖
味精
鹽
水
雞蛋

預備:

洋蔥切絲

青蔥切花

雞蛋將蛋白與蛋黃分開

做法:

- 熱鍋 下奶油
- 小火將肉絲炒熟
- 加入泡菜 洋蔥 爆香
- 炒香後加半碗水
- 依個人口味加入少許醬油 鹽 糖 味精
- 味道 OK 之後加入烏東麵 大火收汁
- 收到八分乾起鍋
- 在成品上灑上蔥花 並在最上面放上生雞蛋黃