

大廚師:雯瑛

日期:Sept. 16 2006

## 韓式炒冬粉

材料:

1. 牛肉絲 0.5lb
2. 洋蔥 2 個
3. 青椒 ½個
4. 紅蘿蔔 1 個
5. 紅椒 ½個
6. 青蔥 3 支
7. 韓國辣醬 2 大匙
8. 白芝麻 1 湯匙
9. 韓國冬粉 340g

做法:

1. 牛肉絲加醬油,酒,糖攪拌入味備用
2. 煮開水將粉絲燙熟(約需 20 分),瀝乾備用
3. 將所有材料切絲備用
4. 鍋子加熱倒入香油(小麻油),蔥爆香加入牛肉絲炒半熟再加入所有材料炒熟,
5. 用 1 碗水加入 2 湯匙韓國辣醬拌勻後倒入鍋內略炒,加調味料鹽,柴魚粉少許,最後將粉絲加入用小火拌炒至拌勻略呈紅色即可起鍋
6. 起鍋後撒上白芝麻即完成