

大廚師:Polin

日期:Mar..18,2006

高山茶茶葉蛋

材料:

1. 蛋 12 個
2. 高山茶葉 3 茶匙
3. 鹽少許 4~5 顆
4. 醬油 4 茶匙(主廚偏好品牌為金味王)
5. 八角
6. 冷水

做法:

將所有材料混一起煮 10~15 分,將所有蛋敲出裂痕,再浸泡入味即可

虎皮辣椒

材料:

1. 辣椒(綠紅色)一包,洗淨,斜口劃一刀
2. 蔥花 3 隻
3. 大蒜 3~5 瓣切碎
4. 醬油
5. 鹽
6. 油

做法:

1. 熱油鍋,油放多一點,將辣椒炸到皮泛白成白斑
2. 蔥花,大蒜放油鍋炒,
3. 再調味料即可