

大廚師: Sophia  
日期: Mar. 4, 2006

## 泰式涼拌鴨絲

材料:

1. 烤鴨半隻(不要切塊)
2. 洋蔥小顆一顆
3. 九層塔 4~5 顆
4. 辣椒二根
5. 檸檬(黃色)一顆

調味料:

魚露二大匙, 辣油少許, 香油少許

做法:

1. 將烤鴨皮先剝下, 後將鴨肉剝絲(像手撕雞一樣)
2. 洋蔥切絲備用
3. 九層塔洗淨後, 葉子一片片摘下
4. 辣椒去籽切絲
5. 檸檬皮少許切絲, 檸檬榨汁備用
6. 將以上做法全部拌在一起, 加上調味料拌勻即可