

大廚師:陳家小館 Jenny

日期:May.6 2006

台式炒米粉

材料:

1. 新竹米粉一包
2. 五花肉半條切絲
3. 蝦米少許
4. 乾香菇 3 朵(泡軟切絲備用)
5. 紅蔥頭 5 粒切碎
6. 紅蘿蔔 1 條切絲
7. 高麗菜半顆切絲

做法:

1. 米粉浸泡熱水約 15 分鐘
2. 起油鍋爆香紅蔥頭,香菇,蝦米,放入二湯匙醬油,少許白胡椒粉,味精,鹽,再把高麗菜,紅蘿蔔絲放入略炒,再把米粉放入一起炒,再加一罐雞湯,過程要不停攪拌,將材料及米粉拌勻,炒至米粉 Q 即可
3. 炒香後再加入南瓜稍微拌炒後即加入高湯,清水煮 30~50 分