

大廚師: Erica

日期: Aug. 12, 2006

## 辣椒小魚乾

材料:

1. 脆花生半碗
2. 小魚乾 1 碗
3. 紅辣椒 2 根
4. 大蒜 2 顆
5. 薑適量
6. 青蔥段半碗

調味料:

鹽 1 匙, 醬油膏 1/2 匙, 糖 1/2 匙, 米酒 1 匙, 胡椒粉, 辣豆瓣醬 2 大匙

做法:

1. 小魚乾洗淨, 瀝乾後備用
2. 將辣椒切片, 薑切絲, 蔥段將蔥綠和蔥白分開
3. 將蔥白, 薑絲, 蒜末, 辣椒片一起爆香, 小魚乾也入鍋煸炒至略酥黃
4. 接著將調味料加入翻炒至入味,
5. 起鍋前再拌入蔥綠, 脆花生即可