

大廚師:Tina

日期:May 24 2008

泰式炒河粉

材料:

1. 河粉 1 包 用冷水泡軟(約 3 小時)
2. 豆干 1 片 切小丁備用
3. 蘿蔔乾少許
4. 蒜 2~3 瓣
5. 蛋 1 個
6. 綠豆芽少許
7. 蔥 1 支 切段
8. 辣椒 2~3 支
9. 檸檬 2 個 榨汁備用
10. 黑糖 2 大匙
11. 鮮蝦少許(若對海鮮過敏,可換成肉類)
12. 花生粒 切碎備用

做法:

1. 起油鍋先將蛋炒散後盛出備用
2. 再起油鍋將爆香蒜,豆干,蘿蔔乾,後放入魚露,糖,檸檬汁,接著再放入蛋,河粉,蝦
轉小火後放入蔥段,綠豆芽略炒後即可起鍋
3. 起鍋後將花生粒撒入即可