

大廚師:Rose  
日期:Oct.3,2009

## 青蒜炒培根(炒湖南臘肉的替代)

材料:

1. 中國青蒜 5 支
2. 培根 1 包
3. 日本大蔥 2 支
4. 辣椒 4 支

調味料:

醬油 1 湯匙,鹽 1/3 茶匙,米酒 1 湯匙,白醋半湯匙

做法:

1. 將青蒜剖開一半洗淨葉內的泥沙後切段,每段約 3~5 公分,辣椒也切段,培根每片切成三或四段
2. 起油鍋先將辣椒爆香,再倒入培根,將培根的油逼出少許,記住,不要將培根燻的太乾.
3. 放入青蒜,日本大蔥,再加入調味料,即可

p.s.:1.若買不到中國青蒜,可用西人蒜取代,但份量就只需約 2 支即可,  
2. 調味料中的醋除了可以去培根的油膩之外,也可以增加培根的脆度