

韓國粉條涼拌

譚鄭瑛玲著

材料：韓國長粉條 1 包，浸入冷水中 30 分鐘
韓國紹菜切條 2 量杯
紅蘿蔔絲 半量杯
紅辣椒仔 2 隻，切碎
芫茜 1 棵，洗淨切碎
葱 1 棵，洗淨切粒
炒香芝麻 2 湯匙(灑面用)

調味：糖 2 湯匙
醋 3 湯匙

汁料：雞粉 2 茶匙
瑤柱清雞湯 2/3 量杯
黃糖 4 湯匙
生抽 2 湯匙
香醋 3 湯匙
麻油 1 湯匙
紅椒粉 2 茶匙

做法：1. 將粉條放入滾水中煮 10 分鐘至軟透，過冷河，再沖凍滾水，瀝乾水，盛以大碟，加入調味品拌勻。

2. 將其餘材料放在粉條上。煮滾瑤柱清雞湯，加入雞粉，黃糖，生抽，香醋，麻油，紅椒粉，混和成汁料，淋在粉條上，再灑上芝麻，即可上桌供食。

貼士：韓國粉條是用豆及菱粉製成，淡而無味，全靠雞粉及瑤柱清雞湯混成汁料，提供濃沃美味，令粉條培加清香可口，冷熱食皆宜。