

泰式炒粉條

譚鄭瑛玲著

泰式粉條	2 包 (80g) Bean Vermicelli
芽菜	1 量杯
雞肉絲	100g
乾蔥頭, 切碎	1 茶匙
芫茜	1 棵, 切碎
葱	1 棵, 切碎
調味:-	
泰式燒雞醬	3 湯匙
魚露	1 湯匙
ABC 黑醬油	1 茶匙

1. 將粉條煮至軟, 過冷河.
2. 把 1 茶匙魚露及半茶匙黃糖加入雞肉絲中, 撈勻
3. 熱鍋落油 2 湯匙, 炒香乾蔥頭, 加入雞肉絲, 炒熟.
3. 再加入芽菜, 粉條, 炒勻, 落調味料, 兜勻, 最後加入芫茜及葱, 炒勻, 上碟供食.