

大廚師:Shirley
日期:Mar.12 2005

臊子麵之臊子

材料:

1. 豬絞肉 1lb
2. 豆干 6塊
3. 蔥 1小札
4. 甜麵醬,豆瓣醬,辣豆瓣醬各 1大匙
5. 糖,太白料各少許
6. 水,醬油各 3大匙

做法:

1. 絞肉加 5大匙水輕輕拌勻,再加入醬油和勻(或加些薑汁)
2. 豆干切小丁,蔥切成小蔥花
3. 起油鍋 2大匙油炒熟絞肉盛起
4. 用 1大匙油炒透豆干,推至鍋邊,再加一大匙油後,火轉小爆香各醬料
5. 和勻鍋內豆干,轉大火倒入絞肉一起炒勻
6. 加些太白粉水勾芡,灑上蔥花即

P.S.:辣豆瓣醬及糖視個人喜好決定用量

此分量夠 5~6 人享用,若有剩可拌飯吃