

7.12 大廚師 — 五更腸旺

材料：

大腸 2 條
切薄片
豬血 1 大塊
切正方形小塊
大蒜苗一根
切小片
酸菜一包
切小片

做法：

- 熱鍋加少許油，放少許蒜末和兩匙辣豆瓣爆香
- 在加酸菜和蒜苗稍微攪拌一下
- 在加半罐雞湯跟兩大勺水
- 在加大腸和豬血
- 調味：
 1. 請用餐廳用的湯匙
 2. 糖大半匙
 3. 亨大師 1\4 匙
 4. 胡椒粉 1\4 匙
 5. 黑胡椒 1\6 匙
 6. 少許味精
 7. 勾芡
 8. 少許香油然後起鍋