

炒米粉

材料：

米粉1包(3片)

豬肉絲、高麗菜、紅蘿蔔 各 50g

蝦米 20g

韭菜 30g

乾香菇 2朵

青蒜 2支

芹菜&香菜 少許

喔係稀肉~~

調味料：

A. 醬油 1大匙

B. 鹽 1/2小匙 // 高湯 1杯
胡椒粉 少許

作法：

1. 韭菜洗淨、切段，米粉泡溫水至軟，撈出瀝乾。

2. 乾香菇泡軟去蒂切絲、高麗菜洗淨切絲、
紅蘿蔔去皮切絲、蝦米泡軟洗淨瀝乾、青蒜切段

芹菜切細末。

3. 鍋中放1大匙油燒熱，放香菇爆香後放肉絲、蝦米、
青蒜白後放紅蘿蔔、高麗菜、韭菜拌勻後，放鹽、
雞粉、胡椒粉再注入高湯，轉小火把米粉炒至
湯汁收乾，放下芹菜末及香菜即可。

