

上海炒年糕

譚鄭瑛玲著

材料：急凍鮮年糕一包 600 克
紹菜 1/2 磅 洗淨切粗條
波菜 1/2 札, 洗淨切成二段
冬菇 3 隻, 浸透
腩肉 6 安士
羌 1 塊
葱 1 棵, 洗淨切段
蒜茸 1 茶匙
磨豉醬 1 茶匙

調味：醬油 1 湯匙
糖 2 茶匙
鹽 1 茶匙
清雞上湯 1/2 量杯

- 做法：1. 將年糕拖水浸軟。腩肉切條, 加入適量醬油, 粟粉拌勻。
2. 燒熱鑊, 落油 1 湯匙, 爆香羌, 蒜茸, 磨豉醬, 炒腩肉, 加入紹菜, 炒一會, 繼加入年糕, 冬菇, 炒勻, 再加入調味品, 蓋好, 煮約 3 分鐘, 最後加入波菜, 葱段, 兜勻, 上碟供食。