

炒潮州麵線

(5 人份量)

譚鄭瑛玲著

潮州長壽麵線	半包(3 餅)
蝦仁	3 安士
腩肉	3 安士, 切幼條
冬菇	3 朵, 蒸熟切條
芽菜	1 量杯
韮菜	1 安士, 切段
甘荀	1 塊, 切條
葱	1 棵, 切段
魚露	1 湯匙

1. 將麵線放入滾水中煮至軟身, 過冷河, 瀝乾.
2. 熱鍋落油 2 湯匙, 炒熟腩肉及蝦仁, 加入魚露, 炒勻, 再加入冬菇, 兜勻上碟.
3. 再熱鍋落油 1 湯匙, 炒韮菜, 芽菜, 甘荀, 落少許鹽, 炒勻. 加入麵線炒勻. 將(2)之材料回鑊, 加入葱段, 兜勻上碟, 跟浙醋及白糖一小碟, 上桌供食.

注: 潮州麵線在製造過程中已加入鹹味, 烹調時應盡量少用鹽.