

大廚師:Julie 陳太太
日期:Sept.15,2007

台灣小吃—滷白菜

材料:

1. 山東白菜一顆
2. 香菇 3 朵
3. 紅蘿蔔 1 條
4. 雞蛋 3 顆
5. 豬肉絲 0.5lb(可選用梅頭肉,肉質較軟滑)
6. 蝦米少許
7. 大蒜數瓣

醃料:

米酒,白胡椒粉,醬油,小麻油,太白粉

做法:

1. 先將豬肉絲用醃料醃約 20 分
2. 將蛋打散加點水,放點鹽巴,煎成薄蛋皮,並切絲備用
3. 山東白菜,香菇,紅蘿蔔切絲備用
4. 起油鍋將醃好的肉絲炒熟,撈起備用
5. 將蝦米,大蒜放入油鍋爆香,放入做法 3,加上適量調味料炒熟,蓋上鍋蓋燜軟,再放入好的肉絲及蛋皮絲再燜煮約 5 分鐘即可食用

**因白菜會出水,所以不必加水煮