

大廚師:王莉
日期:Apr.2 2005

麻辣麵

材料:

1. 乾麵條,花椒,辣椒粉,沙拉油,醬油

做法:

1. 先將水煮沸,把麵條以交叉方式入鍋,用筷子攪動均勻,煮到七分熟,關火..
2. 另取一空鍋用冰油與花椒炒至花椒香味出來,再將辣椒粉入鍋略炒數下
3. 將醬油倒入鍋中燒煮一會兒,再將麵條撈至鍋中攪拌即可

涼拌菜

材料:

娃娃菜,小黃瓜,茼蒿(香菜),蒜頭,糖,醬油,白醋,鹽,麻(辣)油

做法:

1. 將所有菜都洗淨,茼蒿,蒜頭切碎待用
2. 娃娃菜切絲用鹽醃 5 分鐘將水擠乾取出備用
3. 小黃瓜切絲(不要太細),不必醃
4. 將娃娃菜,小黃瓜混合,再將所有調味料加入攪拌即可享用