

9.1 大廚師 - 泰式塔香花枝圈

材料：

花枝 2 條

杏鮑菇 1 條

小番茄 3 顆

九層塔 3~5 片

醬料：

老薑(切碎)1 匙

蒜頭(切碎) 1 匙

茴香粉少許

辣椒少許

醬油 1.5 匙

香油 1 匙

做法：

1. 花枝洗淨切成圓圈狀、杏鮑菇切片、小番茄對切成 4 等份備用。
2. 將乾淨的平底鍋用中小火加熱，並加入沙拉油，鍋熱後，將杏鮑菇加入鍋中拌炒約 20 秒
3. 加入花枝圈
4. 加入醬料
5. 將小番茄加入拌炒

6. 加入洗淨的九層塔悶燒至醬汁收水即可

注意：

花枝圈一定要烹調完全，收汁部分需確實,不可太水