

美味炒自製銀針粉

譚鄭瑛玲著

銀針粉材料及做法：

澄麪粉	113 克
生粉	113 克
鹽	1/4 茶匙
滾水	1 量杯

混合澄麪粉,生粉,鹽於大碗中,沖入滾水,搓成滑粉團,分成小粒,搓成兩頭尖銀針狀,蒸熟待用。

配料：蝦仁	100 克
叉燒	100 克,切條
雞蛋	1 只,煎熟,切絲
冬菇	3 只,浸透,切絲
芽菜	2 量杯
葱	1 棵,切段
洋葱	1 個,切條
紅蘿蔔絲	1/4 量杯
蒜茸	1 茶匙

調味：鹽,糖	各 1/2 茶匙
蠔油	2 茶匙
麻油	1 茶匙
胡椒粉	1/2 茶匙
上湯	1/2 量杯

做法：1。熱鑊落油 2 湯匙,炒洋葱,芽菜,紅蘿蔔絲,上碟。

2。熱鑊落油 2 湯匙,爆香蒜茸,炒冬菇,蝦仁,叉燒,加入銀針粉,調味品,炒勻,將洋葱,芽菜,紅蘿蔔絲,回鑊,炒片刻,加入蛋絲,葱段,兜勻,上碟供食。