

大廚師:Tina 菁菁

日期:Jan.6 2007

豆花米線

材料:

1. 廣西米粉
2. 淡味豆花一桶
3. 豬絞肉
4. 湖南辣豆瓣醬
5. 韭菜
6. 香菜
7. 豆芽
8. 青豆

準備工作:

1. 炒豬絞肉—絞肉要是冷凍過,要先用芝麻油倒入肉末中拌好,炒絞肉時放雞精,湖南辣豆瓣醬,香糖
2. 韭菜切粒,香菜切碎,豆芽及青豆燙熟,

做法:

1. 米粉在溫水中浸泡 3 小時以上
2. 把米粉煮熟(不要煮過爛),撈起過冷水,備用
3. 燒一鍋水,水開後再把米線倒入水中燙熟,盛入碗裡,放入豆花,炒好的肉末,韭菜,香菜,青豆,豆芽,再倒點醬油即可食用