

大廚師: Amy
日期: Oct.1 2005

炒臘味糯米飯

材料:

1. 糯米 4.5 杯
2. 臘味 1.5 杯
3. 蝦米一兩
4. 冬菇半兩
5. 香菜
6. 蔥末 1 杯

調味料:

1. 胡椒粉,糖各 1/3 茶匙
2. 生抽 1 湯匙
3. 老抽 1.5 湯匙
4. 鹽 1 茶匙

做法:

1. 糯米洗淨用溫水浸八小時後瀝乾備用
2. 用濕布墊在蒸籠內,倒下糯米蒸到九成熟約 20~25 分
3. 糯米飯蒸好後用筷子攪鬆再用清水沖一沖並滴乾水
4. 臘味蒸熟後也切粒備用
5. 冬菇包軟切粒備用
6. 蝦米泡軟切小備用
7. 起油鍋用 4 湯匙油爆香蝦米,臘味,冬菇,轉中火後,再倒下糯米飯炒熟,加調味料炒勻,炒時如粘鍋可隨時加油
8. 起鍋前加香菜,蔥粒拌勻即可

P.S.:米一定要用疏孔器蒸熟,不能煮熟,因煮熟飯必過爛,用此法炒成之糯米飯與生炒的一樣,會做法簡單,省時省力,也不會太肥膩