

大廚師:Mary  
日期:July.17 2010

## 麻汁雜拌

材料:

1. 碎肉 1 磅
2. 雞蛋 2 個
3. 日本小黃瓜
4. 西紅柿(蕃茄)
5. 粉皮 1 張
6. 腐皮 2 條
7. 蔥 1 根
8. 薑少許
9. 醬油少許
10. 生粉(太白粉)少許
11. 大蒜 1 棵拍碎

調味料:鹽,糖,醋,麻油,麻汁醬

做法:

1. 把蔥,薑切碎,醬油,生粉少許和碎肉拌勻放入平盤中入蒸鍋蒸大約 20 分,取出待涼切片
2. 粉皮, 腐皮用開水泡好切片
3. 雞蛋打散放入蒸鍋蒸熟切片
4. 黃瓜,西紅柿切片
5. 所有調味料和大蒜調勻成醬料
6. 在食用前 20 分鐘再把所有的食材放在一起拌勻