

大廚師:Jaclyn Sun

日期:May 07 2011

麻辣黃瓜

材料:

1. 日本小黃瓜 8-10 條
2. 花椒粒 半茶匙
3. 大蒜 5 瓣(切細)
4. 紅辣椒(朝天椒)2 支(切小粒)

調味料:

鹽 1 茶匙,白醋 2 大匙,白糖 1 大匙,辣豆瓣醬 1 大匙,油 1 大匙

做法:

1. 小黃瓜洗淨,去兩頭,對切成 8 份長條狀,加鹽 1 茶匙醃 15 分出水,把水份瀝掉,備用
2. 將白醋,白糖,辣豆瓣醬加在一起做成綜合調味料
3. 起油鍋,下油 1 大匙,用中火爆香花椒,依序下大蒜,紅辣椒炒香(約 1-2 分鐘),下小黃瓜和綜合調味料拌炒
4. 鍋內湯汁煮滾約 3 分鐘後即可盛起,快速放涼,放隔天吃更入味

P.S.:可用電風扇或擺窗邊放涼,吃起來為爽脆