

大廚師:Rita

日期:Jun.27 2009

## 蒼蠅頭

材料：

1. 絞肉半碗
2. 韭菜 2 把,切粒
3. 黑豆豉 1 茶匙
4. 紅辣椒 4 支,切片
5. 大蒜切粗粒 1 湯匙

作法:

1. 將絞肉+淺色醬油+太白粉+酒少許拌勻
2. 起油鍋將作法 1 炒至變色盛起備用
3. 另起油鍋入蒜末爆香,加入紅辣椒,黑豆豉炒香後再放入韭菜粒,加入少許鹽,及炒好的肉末,再加入深色醬油半湯匙+糖 1/4 小匙+白胡椒粉少許+(可酌量加入 1 茶匙水,比較不乾)炒勻即可