

9.27 大廚師 -泰式打拋豬

材料：

豬絞肉 1 磅
小番茄 4 顆
九層塔 1 把
紅辣椒末
香茅粉 1/2T
蒜末 1T
洋蔥末 2T
酒 1T

調料：

醬油膏 2T
魚露 2T
檸檬汁 1T
糖 1T

做法：

- 熱鍋加少油 炒香絞肉 將肉推到炒鍋一邊 利用餘油 放入蒜末 香茅 洋蔥 辣椒炒香 米酒嗆鍋
- 加入調料半勻 在入九層塔稍半 即起鍋