

大廚師:Rose
日期:Oct.10,2009

蕃茄炒肉末

材料:

1. 中型蕃茄 4 個(切丁)
2. 豬絞肉 半磅
3. 蒜末 2 茶匙
4. 辣椒末 2 支
5. 香菜末 1 小把

調味料:

醬油 1 湯匙,烹大師或雞粉半茶匙

做法:

1. 豬絞肉打水,再用醬油醃一下,再入鍋炒,可炒好一大碗留著以後燒菜,拌麵都可,也就是所謂的紹子)
2. 另起油鍋將蒜末,辣椒末爆香後放入蕃茄丁拌炒,再放一部份的調味料,等蕃茄丁軟後加入紹子,再加入剩餘的調味料,讓湯汁略收,再放入香菜末即可