

2.06 大廚師 - 大救駕 (滇味炒年糕)

材料:

年糕片	300g	
大白菜葉	2 片	切方塊
番茄	1 個	去皮切丁
榨菜	1 包	剁碎
瘦肉片	100g	
培根	3 片	切方塊
雞蛋	2 個	加鹽拌勻

做法:

1. 年糕片開水煮 5 分鐘，瀝乾放到涼水中備用
2. 雞蛋炒成炒蛋
3. 瘦肉炒到斷生起鍋
4. 培根翻炒到出油，半焦黃，下白菜，炒到略透明，下番茄，加鹽拌炒成番茄醬
5. 加入所有食材拌勻

Tips: 可以加乾辣椒或者乾蝦米調整味道。如果加入雞湯鮮味更進一層。