

大廚師:Mary  
日期:July.3 2010

## 拌辣皮

材料:

1. 豬里脊肉半磅
2. 雞蛋 2 個
3. 海米(蝦米)
4. 黑木耳少許
5. 天津粉皮 2 張
6. 日本小黃瓜 7-8 條
7. 西紅柿(蕃茄)選硬的,1 個
8. 香菜少許
9. 大蒜 1 棵半

調味料:鹽,糖,醋,麻油,甜麵醬

做法:

1. 小黃瓜切條,西紅柿去籽切條,香菜切段,大蒜拍碎
2. 海米,黑木耳,粉皮用開水泡好,切絲
3. 豬肉切絲,加入少許油,蔥薑,八角入鍋炒香,待豬肉炒到變色約 7 分熟加入甜麵醬炒勻
4. 雞蛋做成蛋皮後切絲
5. 將所有調味料和大蒜調勻成醬料
6. 在食用前 20 分鐘再把所有的食材放在一起拌勻