

7. 27. 2013 大廚師 - 泡椒墨魚仔

材料：

冰凍墨魚仔

泡椒

植物油,

大蔥, 薑, 大蒜

鹽, 味精, 醋, 料酒

做法：

1. 墨魚仔洗淨
2. 泡椒剁碎放碗中備用
3. 蔥、姜、蒜、香菜洗淨，分別切末備用
4. 鍋內倒油，燒至六成熱，放入墨魚仔滑炒至熟，撈出瀝油
5. 鍋內留適量底油，放蔥末、薑末、蒜末炒香，加入鹽、味精、醋、料酒調味
6. 倒入泡椒、清湯與墨魚仔炒勻，加入香菜末，用水澱粉勾芡，淋上香油即可