



客家小炒

食材：

乾魷魚	2/3條
豆乾	4片
帶皮五花肉	50克
芹菜	3根
紅辣椒	1根
蒜苗	1支

調味料：

冰糖	1茶匙
米酒	2大匙
醬油	1匙
白胡椒粉	少許
烏醋	1茶匙
香油	少許
高湯	50c. c.
白胡椒粉	少許

作法：

1. 乾魷魚泡水1小時，加少許米酒蒸軟，泡魷魚的水要保留。
2. 芹菜切段；蒜苗切斜片；辣椒切斜段；豆乾切條；乾魷魚刮去外膜，逆紋切條，泡魷魚的水保留；五花肉切條，備用。
3. 起鍋熱油，將五花肉乾煸至香後，再放入豆乾一起煸炒。
4. 炒出香味後，放入魷魚拌炒，再加冰糖1茶匙、醬油1匙、少許水、50c. c. 高湯、魷魚水燜煮，待稍微收汁後，放入芹菜、辣椒和蒜苗，並以白胡椒粉和米酒2大匙調味翻炒均勻，起鍋前再加少許烏醋、醬油1匙和香油即可。