

港式美食篇之 京都炸醬面



**TIME TO PREPARE**

10 minutes

**COOK TIME**

30 minutes

**SERVING**

2 People

材料

- 梅頭豬肉（一磅半，切條）
- 油（一湯匙）
- 蒜頭（三瓣，切片）
- 生粉 / 玉米粉（一湯匙，用水化開備用）
- 生面 / 全蛋雲吞面（兩人份量）
- 蔥（一條，切粒備用）

炸醬汁調味料

- 茄汁（一湯匙）
- 白醋（一湯匙）
- 生抽（一湯匙）
- 豆瓣醬（一湯匙）
- 海鮮醬（一湯匙）
- 砂糖（兩茶匙）
- 紹興酒（兩湯匙）
- 水（大約 350 毫升）

做法

01. 首先燒熱鑊，加入一湯匙的油炒蒜頭，炒至微香後將已切粒的豬肉加入鑊中，然後炒至五成熟
02. 將所有炸醬汁調味料（除了水之外）放入一個碗中攪勻，把攪勻的調味料下鑊與豬肉一起炒大約 2 分鐘
03. 加入 350ml 水，大火滾起後收中小火煮約 30 分鐘
04. 等待醬汁煮熟的同時，可以將面煮熟備用
05. 30 分鐘後，在炸醬汁裡加入生粉水勾芡，然後醬汁就完成
06. 上桌前，根據個人口味將炸醬汁淋在煮熟的面上，撒上蔥花就可以開動了

小貼士：煮生麵的時候，提醒大家要將生麵撥鬆才放入滾水內，大約兩分鐘就可以了（注意：我在溫哥華用的是雙喜食品品牌的全蛋雲吞面，不過不是所以唐人超市都有這款麵出售，我只在溫哥華的 Foody / 超市 2000 見過，所以大家喜歡這款炸醬汁的話也可以用其他麵食代替。

食譜出自 “溫哥華香港人日常煮意”