小廚師大廚師炒菜「趣」菜單

**上海蜜汁心太軟(小朋友一起做)**

材料:去核紅棗(大)30粒 糯米粉200公克 。

醬汁材料:桂圓肉30公克 水600cc 二砂2大匙 桂花蜂蜜1大匙 太白粉水適量

做法:

1. 首先將紅棗洗淨，泡冷水至軟，再將中間的子取出，再將紅棗使用菜刀化成一刀，不要段，備用。
2. 將糯米粉加入冷水，慢慢的加，慢慢揉成不沾手即可。
3. 再將糯米糰取一小段，再加入處理好的紅棗凹槽裡面，在放入蒸籠裡面，以大火蒸約15分鐘即可。
4. 取一湯鍋，再加入所有醬汁材料一一加入，再煮約10分鐘出味，再略勾薄欠即可。
5. 最後將蒸好的紅棗放入盤中，再淋入製作好的醬汁即可。

**南洋酸辣拌海鮮(校長做)**

材料:透抽一尾 白蝦10尾 紫洋蔥1/2粒 香菜3根 青蔥1根 小番茄8粒 小黃瓜1/2根 薄荷葉2根

調味料:南洋酸辣醬1大匙 檸檬汁少許 香油1小匙 鹽巴黑胡椒少許

做法:

1. 把透抽洗淨，再切成小圈狀，白蝦去背去沙筋，再放入滾水中汆燙過水，再過水備用。
2. 把洋蔥切絲泡冰水備用，香菜切碎，薄荷葉切絲，青蔥切條，小黃瓜切小條，小番茄一開四備用。
3. 把調味料攪拌均勻，再加入做法1.2材料一起攪拌均勻，再冰鎮過後更好吃。
4. 最後再盛裝再盤子上面即可。

**臘肉炒A菜(小朋友做)**

材料:臘肉100公克 A菜1把 薑10公克 蒜頭2粒 辣椒1/4條

調味料:鹽巴白胡椒少許 沙糖少許 香油1小匙 水適量

做法:

1. 首先將臘肉切成小片狀，備用。
2. 再把蒜頭與辣椒切片，薑切絲備用。
3. 再將A菜去頭切小段，再洗淨備用。
4. 取一支炒鍋先加入少許沙拉油，再加入做法1.2材料以中火先爆香。
5. 接者再加入處理好的A菜，與所有調味料一起加入翻炒炒均勻即可。

**蝦醬空心菜(小朋友做)**

材料:豬絞肉100公克 空心菜1把 薑10公克 蒜頭2粒 辣椒1/2根

調味料:泰式蝦醬1小匙 水適量 香油1小匙 米酒1小匙 砂糖與白胡椒少許

做法:

1. 首先將空心菜去蒂頭，再切成小段撞，再洗淨濾水備用。
2. 把薑切絲，蒜頭與辣椒切片。
3. 取一支炒鍋先加入少許沙拉油，再加入豬絞肉以中火先爆香。
4. 接者再加入做法1.2材料爆香，再加入所有調味料翻炒均勻即可。

**嫩雞義大利燉飯(會長做)**

材料:白米2杯 紅甜椒1/3粒 黃甜椒1/2粒 去骨雞腿排2片 蘑菇150公克 蘆筍5根 蒜頭3粒 洋蔥1/2粒 西芹2根 紅蘿蔔1/3根 迷迭香1根

調味料:白酒200cc 乳酪絲150公克 水200cc 鹽巴黑胡椒少許 奶油30公克 鮮奶油50cc

裝飾物:巴西里碎1小匙

做法:

1. 首先將白米洗淨泡水約30分,再濾乾水分備用.
2. 再將去骨雞腿排洗淨,再切成小丁狀備用.
3. 蘑菇切小丁,蒜頭切片,洋蔥,紅蘿蔔,紅甜椒,黃甜椒，蘆筍切小丁備用.
4. 取一支炒鍋先加入一大匙橄欖油,再加入去骨雞腿排與做法3的材料先爆香,再加入白米一起炒香.
5. 最後再加入乳酪絲除外的所有調味料一起加入, 再上蓋以中火煮表面收湯汁,再轉小火續煮5分鐘(試吃看米粒軟度,要米心有透即可).
6. 最後起鍋前再加入乳酪絲一起攪拌均勻即可,再加入巴西里碎即可.