

		料 理 名	普通話	ホㄣˇヂャーヂャオ ミィ フェㄣ 黄家炒米粉 (黄家の台湾ビーフン)	
材 料	<材料>				
	新竹米粉 (虎牌)			一袋	
	キャベツ			1/2 玉	
	玉ネギ			1/2 玉	
	ニンジン			1/2 本	
	椎茸			8 枚	
	筍絲			適量	
	ニラ			1 袋	
豚バラ肉			適量		
調 味 料 ・ 衣 の 配 合	A. 味付け			B. 八宝醬	
	八宝醬 大1			生姜 300g	
	醬油 大1			玉葱 500g	
	味精 少々			白葱 300g	
	白糖 大1			昆布 100g	
	胡椒 少々			酒 800g	
	スープ 玉1			砂糖 200g	
	生末 少々			スープ 300g	
				醬油 200g	
				溜まり醬油 800g	
			蠔油 500g		
<作り方>					
1. 米粉をボールに入れを熱湯を注ぎ約1分つけて置きその後ザルにあげてラップして蒸らしておく					
2. 米粉を適当な長さに切っておく					
3. 具材を炒め合わせて香りを出してからスープを入れて味を決める					
4. 3に2の米粉を入れて炒め合わせる					
5. 最後に胡麻油、ニラを入れて完成					
6.					
7.					
8.					
9.					