

乾燒伊麵 (Fried E-Fu Noodle)

材料：

伊麵（大）	1 個
草菇	50 克
薑（大）	1 片
韭黃	數條

調味料：

蠔油	1½湯匙
老抽	1 湯匙
糖	¼茶匙
水	125 毫升
胡椒粉	少許
麻油	¼茶匙

製法：

1. 燒滾 1/2 鑊水，放入伊麵，泡至軟身，盛起瀝乾水份。
2. 草菇洗淨，汆水，盛起切片。
3. 將薑切成幼絲，韭黃切段（約 2.5 厘米）。
4. 燒油 2 湯匙，下調味料，加入草菇、薑絲及伊麵，慢火煮至汁略乾，加韭黃，拌勻上碟，趁熱進食。