

三絲炒烏冬 (Fried Japanese Udon)

材料：

烏冬麵 200 克
潮州炸魚片 50 克
韭黃 15 克
銀芽 25 克
冬菇 2 隻
雞蛋 1 隻
油 3 湯匙

獻汁用料：

糖 1/2 茶匙
鹽 1/4 茶匙
老抽 2 茶匙
水 2 茶匙

製法：

1. 浸軟冬菇，打勻雞蛋。
2. 預備汁料。
3. 洗淨韭黃及芽菜，瀝乾水份；韭黃切成 4 厘米長的小段。
4. 炸魚片及冬菇切絲。
5. 將蛋煎成蛋皮，切絲。
6. 燒熱 1/2 湯匙油，將銀芽炒 1 - 2 分鐘，上碟。
7. 另燒熱 1/2 湯匙油，將炸魚片及冬菇炒 2 分鐘，然後加入韭黃及銀芽，炒勻後上碟。
8. 再燒熱 2 湯匙油，用慢火炒熱烏冬麵，之後加入汁料及其他材料，炒勻，趁熱上桌。