

雪菜叉燒炆米

材料：

雪菜 40 克
叉燒 150 克 或
火腿 2 片
米粉 200 克
油 1 湯匙
芫茜（點綴用）
紅辣椒（點綴用）

上湯用料：

鹽 1/4 茶匙
糖 1/2 茶匙
老抽 2 茶匙
蠔油 1 湯匙
水 125 毫升

製法：

1. 雪菜浸於清水中，約 10 分鐘後取出，搾乾，切碎。
2. 叉燒切絲。
3. 米粉放於熱水中浸約 5 分鐘，撈出後用冷沖洗，瀝乾水分。
4. 雪菜爆香，加入 1/2 茶匙糖，再加入叉燒，炒熱，盛起。
5. 上湯用料煮沸，放入米粉、雪菜及叉燒，待沸後收慢火炆至水份收乾上碟。
6. 以芫茜及紅辣椒點綴。