

阿基師教你做—三杯小卷

食材：小卷 10 隻、薑 1 塊、大蒜 6 顆、青蔥 1 隻、辣椒 2 條、九層塔

調味料：麻油 1 碗、醬油 1 碗、米酒 1 碗、冰糖、香油

做法：

- 大蒜拍扁、薑切薄片、青蔥切 1.5 公分段、辣椒切 2 公分段
- 三杯醬汁：米酒 1 杯、醬油 1 杯、麻油半杯、香油各半杯(全麻油會苦)
- 滾水鍋中加少許鹽，放入小卷後關火泡著，約兩分鐘後撈起
- 起鍋加入香油、麻油各半杯，以小火爆香薑片
- 加入蒜頭爆香
- 加入辣椒段爆香
- 加入蔥段爆香
- 將爆香過的香油、麻油瀝出
- 同鍋加入半杯的冰糖拌炒
- 加熱砂鍋
- 待冰糖變成糖漿後，加入米酒 1 杯、醬油 1 杯拌炒至稠狀
- 加入燙熟的小卷拌炒
- 加入部份九層塔入鍋拌炒，其餘的鋪在砂鍋底
- 將瀝出爆香過的油倒入砂鍋中
- 將拌炒好的三杯小卷倒入砂鍋中
- 蓋上鍋蓋，淋上米酒燴香即可