

◆麻辣皮蛋

材料：皮蛋 3 個、青椒 1 個、薑 5 片、辣椒 3 枝、太白粉適量

調味料：辣豆瓣醬 1/2 茶匙、花椒粒、酒 各 1/4 茶匙、醬油、糖、胡椒粉、麻油 各少許

作法：1.皮蛋去殼各切 4 小塊，沾太白粉薄薄一層

2.青椒、薑、辣椒切約 3 公分長條

3.入二杯油燒到中溫炸皮蛋至金黃色撈起

4.留 1 茶匙油爆香辣豆瓣醬及花椒粒再放入作法 2.3 和其他調味料及水 1 茶匙，快速拌炒

5.最後用太白粉水勾芡即可

◆牛肉末炒皮蛋

材料：牛絞肉半斤、韭菜花2兩、小辣椒2支、蒜末1小匙、皮蛋2粒

調味料：黃豆醬1大匙、香油適量

作法：1.韭菜花切小丁；皮蛋放入滾水中煮 5-6 分鐘後，起鍋切丁備用。

2.鍋中燒熱 1 大匙油，放入牛絞肉炒散後，盛出備用。

3.接著先爆香蒜末，再放入紅辣椒末和韭菜花炒勻後，加入皮蛋、炒過的牛絞肉、黃豆醬和香油拌炒均勻即可完成。

◆皮蛋鍋巴

材料：去骨雞腿肉 1 支、鍋巴 10 片、蒜味花生半碗、韓國辣椒絲少許、薑 4 片、紅辣椒 3 根、大蒜末 1 小碗、九層塔 1 小碗、中筋麵粉 1 盤、松阪豬肉片 10 片、雞高湯 1 大碗、香菜 1 小碗、蔥花 1 小碗、油條 1 根、皮蛋 5 顆

調味料：白砂糖、麻油 1 小碟、醬油 1 小碟、白醋 1 小碟、蠔油 1 小碟、檸檬汁 1 小碟

作法：1.處理食材：將皮蛋切塊、雞腿肉取下雞皮備用、雞腿肉切塊備用。

油炸皮蛋：將切塊的皮蛋裹上麵粉後，下鍋油炸至外表焦香撈出備用；雞皮：雞腿皮下鍋油炸至酥香，撈出備用。

2.炒料：起鍋，以麻油爆香薑片，放入炸好的皮蛋、雞皮、雞腿肉塊拌炒，加入大蒜、紅辣椒、蒜味花生，再以糖、白醋、醬油、蠔油調味，放入九層塔拌炒至出香味，最後淋上檸檬汁增加香氣。

3.製作瘦肉皮蛋湯：雞高湯加入切片的皮蛋、松版豬肉片，煮沸後加入切好的香菜、蔥花，再加入折小段的油條。油炸鍋巴：將鍋巴下鍋油炸至外表酥香，備用。

4.組合食材：將炸好的鍋巴鋪盤在底層，淋上炒好的料，以韓國辣椒絲擺飾。