

澳門炒米粉

Lacassá Macao fried vermicelli

材料 (10人)

米粉：1 公斤	叉燒：225 克
蒜頭：8克	洋蔥：125克
芽菜：300克	青蔥：8克
甜紅薑：13克	火腿：50克
冬菇：10克	雞蛋：3隻
生抽：少許	白芝麻：少許
生油：少許	鹽：少許

製作方法

1. 將叉燒、洋蔥、青蔥(這個要浸水)、甜紅薑、火腿、冬菇及雞蛋切絲。
2. 用滾水(加油)沉米粉。攪勻三至四分鐘。擊乾水，將米粉鋪在一個托盤冷卻。
3. 爆香蒜茸和洋蔥絲。
4. 加入冬菇、叉燒絲、芽菜，炒一會兒。
5. 用鹽調味。
6. 加入米粉炒鬆。
7. 加入少許生抽，炒鬆米粉後加入少許油炒勻。
8. 上碟將白芝麻、青蔥絲、甜紅薑絲、火腿絲及雞蛋絲鋪面。

Ingredientes (para 10 pessoas)

Massa de arroz (vermicelli) : 1 Kg
Carne de porco assada (chá siu) : 225 g
Alho : 8g
Cebola : 125g
Rebentos de soja : 300g
Cebolinha verde (chông) : 8g
Gengibre doce : 13g
Fiambre : 50g
Cogumelos : 10g
Ovos : 3
Molho de soja : q.b.
Gergelim branco : q.b.
Óleo : q.b.
Sal : q.b.

Modo de confecção

1. Cortar às tiras o chá siu, cebola, cebolinha verde (demolhar esta em água), gengibre doce, fiambre, cogumelos e ovos.
2. Escaldar a massa de arroz em água com óleo. Misturar durante 3 a 4 minutos. Escorrer bem a massa e espalhar em cima de uma bandeja e deixar arrefecer.
3. Fritar o alho picado e cebola às tiras.
4. Juntar cogumelos, chá siu, rebentos de soja e fritar por uns momentos.
5. Temperar com sal.
6. Juntar a massa e revolver até soltar bem.
7. Juntar o molho de soja. Quando a massa estiver bem solta, juntar pouco óleo e revirar bem.
8. Colocar na travessa de servir e espalhar por cima o gergelim, e as tiras de cebolinha verde, gengibre doce, fiambre, e ovos.



Ingredients (for 10 people)

Vermicelli : 1 kg
Roast pork meat (chá siu) : 225 g
Garlic : 8g
Onion : 125g
Green bean sprouts : 300g
Spring onion : 8g
Sweet ginger : 13g
Ham : 50g
Black mushroom : 10g
Eggs : 3
Light soy sauce : small amount
White sesame seeds : small amount
Oil : small amount
Salt : small amount

Directions

1. Cut the roast pork meat, onion, spring onion (soaked into the water), sweet ginger, ham, mushrooms and eggs into strips.
2. Soak the vermicelli into the heat water with oil. Mix it for 3 to 4 minutes. Drain the vermicelli and let them chill in a tray.
3. Fry the minced garlic and the strips of onions.
4. Add the mushrooms, pork meat, green bean sprouts and fry them for a while.
5. Season them with salt.
6. Add the vermicelli and mix them well until they are well loosen.
7. Pour some light soy sauce. When the vermicelli are well loosen, add some oil and mix well.
8. Put into a platter, and spread the white sesame seed, the strips of green onion, sweet ginger, ham and eggs on it.