|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 打拋豬肉(一人份) | | | |
| 材料 | 數量 | 做法 | 裝飾/備註 |
| 豬絞肉  蒜頭  洋蔥  小番茄  辣椒  醬油、泰式魚露  新鮮檸檬 | 400克  2顆  半顆  12顆  3根  適量  適量 | 400克豬絞肉以2大匙味霖先醃備用，蒜頭切末、洋蔥切末、小番茄切片、辣椒切碎，醬料：醬油、泰式魚露、泰式甜辣醬，使用"新鮮檸檬"現榨原汁，熱鍋後，將絞肉下鍋，用鍋鏟鋪平絞肉，單面煎至稍微上色，再翻面，翻面後立即加入配料，加入醬汁，炒至肉末入色(醬料6分乾)，炒至醬料稍為收乾，即可起鍋。 | 小黃瓜切片裝飾、  荷包蛋。 |
| 照片 | | | |
|  | | | |