

## 『芝麻醬涼麵』

指導老師：阿路米&莎莉

**材料：（約4人份）**

熟麵 880g  
『生麵120g煮熟220g』

紅蘿蔔	200g（去皮刨成絲或切絲）
小黃瓜	300g（洗淨切絲）
綠豆芽	200g（去頭、尾成銀芽， 川燙後，沖冷開水，備用）
蛋皮（雞蛋）	3顆（打散煎成蛋皮，再切絲）

**調味醬料：**（拌勻備用）

高湯（放涼）	100c.c.
芝蔴醬	6大匙
醬油（味原液）	3大匙 - 淡色醬油
烏醋	2大匙
細砂糖	1大匙
蒜泥	2小匙
香油	2大匙
辣油	適量（可不加）

**作法：**

1.鍋中入水3000c.c.煮滾，下『生麵條480g』，用筷子攪散開煮滾，要不停攪動至麵心熟透，撈出沖『冷開水』瀝乾，拌少許『香油』備用

2.取適當麵量放於盤中，上面依序放上：『紅蘿蔔絲、小黃瓜絲、銀芽、蛋皮』，淋上『調味醬汁』，即可享用 ↓ ↓

↓ 用熱水燙過

↓ 一、臭鹽去樣，之後

泡冷水