

# 紅麴炒飯

文 / 梁幼祥 美食家

## 材料：

白米飯1碗、紅麴2又1/2湯匙、四季豆1兩、洋蔥末2湯匙、蔥花1湯匙、香油1/2湯匙。

## 調味料：

鹽2茶匙、白胡椒粉少許。

## 作法：

1. 白米飯與紅麴醬混在一起，並淋上香油拌勻。
2. 起油鍋炒香洋蔥再將飯倒入用中火、快速翻動鍋鏟，加入切碎的四季豆後加鹽、胡椒粉調味將飯炒成粒粒狀起鍋前加入蔥花炒一下即可起鍋。



## PS:

紅麴有很多益處，許多報章都報導過，用在炒飯時，得依作法(1)的方式，而不要一邊炒飯一邊加紅麴，因為產生的香度及口感都會不一樣的。