

糖醋小管



材料

小管	450 公克
洋蔥	100 公克
小黃瓜	200 公克
紅蘿蔔	30 公克
蒜頭	4 瓣
紅辣椒	1 根

調味料

油	3 湯匙
醬油	1/2 茶匙
鹽	1/3 茶匙
味精	少許
糖	1 茶匙
醋	2 茶匙
麻油	1/2 茶匙

做法

- 1 將小管去外皮、眼睛及內臟，洗淨，切花刀，以滾水沖燙，瀝乾備用。
- 2 洋蔥切絲，小黃瓜兩端各切除少許，斜切薄片。蒜頭拍碎，紅辣椒及紅蘿蔔切細絲。
- 3 起油鍋，爆炒洋蔥，炒至洋蔥半軟再加蒜頭及紅辣椒同炒片刻，投入小管、小黃瓜及紅蘿蔔拌炒，加調味料，
①大火快炒，見小管全熟即成。
- 4 若湯汁過多則略以芡粉勾芡。