

調味料

醬油	1/2 湯匙
醋	2 1/2 湯匙
麻油	1 1/2 湯匙
糖	2 湯匙
鹽	2/3 茶匙

做法

- 1 小黃瓜洗淨，兩端各切除一小塊後，以刀背拍瓜身略拍扁再切小塊。
- 2 紅辣椒斜切成環狀。
- 3 熱鍋，放入麻油，爆辣椒，倒入醬油、醋、糖、鹽拌勻後，投入小黃瓜翻炒數下即熄火。
- 4 冷卻後，將炆黃瓜及薑絲放入塑膠袋綁緊，置於冰箱內，隔日食用味道較佳。



材料

小黃瓜	500 公克
紅辣椒	1 根
薑絲	100 公克