



食在小學堂~紫蘇篇(二)

紫蘇鮮蝦番茄冷麵



食材準備

主要食材：細麵條 400g、白蝦 8隻
紅紫蘇葉 1片、牛番茄 2顆

調味料：檸檬 1顆、紫蘇梅醬 1 茶匙
蒜頭 1瓣、鹽巴、味醂、魚露 少許

(冷麵醬汁也可以用泰式酸甜醬調配唷！)

掃描觀看
示範影片



製作步驟

將麵條煮熟
即放入冰水中冰鎮



取少許水燙蝦 保留燙蝦水
並撈除泡沫渣



調配冷麵醬汁
(燙蝦水+泰式酸甜醬+檸檬汁)



牛番茄去皮切丁
(去皮小技巧：在表皮畫切十字
滾水燙30秒後 快速冰鎮)



拌麵
(冷麵中加入番茄丁、切細紅
紫蘇葉、紫蘇醬、冷麵醬汁)



將鮮蝦及冷麵擺盤
完成囉!

