

## 川香椒麻油飯



以麻辣紅油取代傳統油飯中的黑芝麻油，不僅香味不減，還能增添香麻微辣的口感，讓享用油飯也能清爽不膩口。

除了可以直接享用油飯外，亦可將油飯填入去骨雞翅以牙籤封口油炸，製做成川香椒麻鳳翼包，有不同的口感及玩趣呦！

### 材料

#### 川麻椒香油飯

長糯米 500g

水 700g

豬頸肉 280g

乾香菇 20g

蝦米 55g

米酒 95g

紅蔥頭 55g

薑 15g

沙拉油 25g

40g

15g

 牛肉調味料MF 23g

 焦糖洋蔥汁 50g

### 製程

#### 川麻椒香油飯

1. 乾香菇泡發切絲；蝦米浸泡米酒去腥瀝乾；香菇水、米酒保留備用。
2. 紅蔥頭切碎、薑切絲、豬頸肉切片備用。
3. 長糯米清洗後瀝乾水分，加入600g水一起蒸煮。
4. 取一鍋，熱鍋後加入沙拉油，爆香紅蔥頭、薑後盛起，依序放入香菇、蝦米、豬頸肉一起爆香。
5. 加入【步驟4】配料、米酒、香菇水、調味料炒到入味、略微收汁即可關火。

6.將【步驟5】倒入煮熟之糯米飯，以切拌方式攪和均勻即完成(可回鍋蒸煮10分鐘使米飯更入味)。

---



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)