

只要學會這些菜就足夠！

# 200道餐廳菜大集合

點菜率最高

台灣人最愛點的餐廳菜單大集合。

.....  
大廚們都是經過多年來的磨練才有真功夫，現在就將多年經驗無私傳授，讓你輕鬆就看懂！無論平常晚餐或年節宴客，都能從容應付。  
.....



食譜作者／楊桃文化

定價：**199**元

全球最強華文食譜服務網站 [www.ytower.com.tw](http://www.ytower.com.tw)





# 200道 餐廳菜

大  
集  
合





# 目錄 CONTENTS

## 6 導讀

無論家常或宴客，  
200道餐廳菜一本搞定！

### Part 1 開胃菜

簡單小菜大有學問.....	09
青椒皮蛋豆腐.....	10
紹興醉雞.....	10
涼拌海蜇皮.....	11
雞絲拉皮.....	11
水晶蒼蠅頭.....	12
涼拌燻雞黃瓜.....	12
涼拌芹菜透抽.....	13
泰式鮮蔬墨魚.....	13
麻辣拌耳絲.....	14
金針菇拌肚絲.....	14
蜜汁黑豆乾.....	15
丁香炒豆乾.....	15
香辣櫻花蝦乾.....	16
芝麻小魚.....	16
炒酸菜.....	17
香菜拌花生.....	17
醃漬鹹蜆仔.....	17
涼拌韭菜.....	18
涼拌秋葵.....	18
甘醋泡菜.....	18
涼拌青木瓜絲.....	19
涼拌白菜心.....	19
沙拉冷筍.....	20
蒜味小黃瓜.....	20
涼拌干絲.....	21
涼拌藕片.....	21
涼拌洋芋絲.....	22
蔥油蘿蔔絲.....	22
XO醬拌西芹.....	23
梅汁涼拌苦瓜.....	23

### Part 2 豐富肉類

傳授肉類好吃偷呷步.....	25
辣子雞丁.....	26
青椒炒雞片.....	26
椒麻雞.....	27
咖哩雞.....	27
三杯雞.....	28
白斬雞.....	29
玫瑰油雞.....	30
韭黃拌雞絲.....	30
粉蒸雞.....	31
南乳炸雞.....	31
花雕雞.....	32
葡國雞.....	32
鹽焗雞.....	33
麻油腰仔.....	33
蒜泥白肉.....	34
麻醬白切肉.....	34
客家鹹豬肉.....	35
蒜苗炒五花肉.....	35
客家小炒.....	36
根莖蔬菜炒肉.....	36
紅燒獅子頭.....	37
螞蟻上樹.....	38
洋蔥馬鈴薯燉肉.....	38
橙汁肉片.....	38
腐乳肉.....	39
白蘿蔔燒肉.....	40
筍乾焗肉.....	40
梅干扣肉.....	41
東坡肉.....	42
客家封肉.....	43
糖醋咕咾肉.....	43
無錫排骨.....	44

椒鹽排骨.....	44
薑絲大腸.....	45
客家豬腳.....	45
滷花生豬腳.....	46
酥炸肥腸.....	47
五更腸旺.....	47
滑蛋筍片炒牛肉.....	48
蕃茄牛肉.....	48
蔥爆牛肉.....	49
宮保牛肉.....	49
韭黃牛肉絲.....	49
蠔油芥蘭牛肉.....	50
紅燒牛肉.....	50
洋蔥壽喜牛.....	51
蒜味牛小排.....	51
麻油羊肉炒油菜.....	52
菠菜炒羊肉.....	52
沙茶炒羊肉.....	52
羊肉酸菜炒粉絲.....	53
蕃茄炒羊肉.....	53

鮮蝦粉絲煲.....	67
椰汁咖哩蝦.....	67
洋蔥胡椒蝦.....	68
鹹酥蝦.....	68
芹菜管炒花枝.....	69
酥炸花枝丸.....	69
宮保魷魚.....	70
韭菜花炒透抽.....	70
三杯中卷.....	71
椒鹽中卷.....	71
甜辣炒中卷.....	72
沙茶烤中卷.....	72
泰式炒海鮮.....	73
三鮮扒青江菜.....	73
燴什錦.....	74
薑絲鹹小卷.....	75
椒鹽龍珠.....	75
炸蚵仔酥.....	76
鮮蚵絲瓜.....	76
豆豉鮮蚵.....	77
咖哩螃蟹粉絲.....	77
洋蔥炒蟹腳.....	78
避風塘炒蟹腳.....	78
塔香炒蛤蜊.....	79
沙茶海瓜子.....	79
咖哩孔雀蛤.....	80
粉絲蒸扇貝.....	80
生炒鮮干貝.....	81
沙茶炒螺肉.....	81

## Part3 澎湃海鮮

各式海鮮烹調秘訣.....	55
豆酥鱈魚.....	56
橙汁魚片.....	56
椒麻炒魚柳.....	57
酥炸喜相逢.....	57
醋溜魚片.....	58
乾燒魚下巴.....	58
酸菜炒魚肚.....	59
酸辣魚皮.....	59
蒜苗鯊魚片.....	60
牛蒡燒吳郭魚.....	60
清蒸檸檬魚.....	61
蒜子燒鮮魚.....	61
紅糟蔥燒秋刀魚.....	62
當歸黃耆燉虱目魚.....	62
鳳梨蝦球.....	63
蘆筍炒蝦仁.....	63
甜辣蝦仁.....	64
雙色花椰炒蝦仁.....	64
月亮蝦餅.....	65
金錢蝦餅.....	66
沙茶蝦鬆.....	66





## Part4 蔬菜蛋豆

蔬菜處理撇步集合.....	83
芫荽烘蛋.....	84
青蔥吻魚煎厚蛋.....	84
麻油薑絲荷包蛋.....	85
韭菜櫻花蝦炒蛋.....	85
香根皮蛋.....	86
洋菇豌豆燴蛋豆腐.....	86
三杯豆腐.....	87
魚香豆腐.....	87
麻婆豆腐.....	88
彩椒炒肉絲.....	88
清炒空心菜.....	89
丁香菠菜.....	89
櫻花蝦拌菠菜.....	89
蠔油蒜香地瓜葉.....	90
辣味劍筍.....	90
蝦米炒茼蒿.....	91
沙茶茼蒿.....	91
辣豆瓣茭白筍.....	92
鴻禧菇炒茭白筍.....	92
油燜苦瓜.....	93
鹹蛋炒苦瓜.....	93
乾煸四季豆.....	94
金針花炒肉絲.....	94
肉絲炒桂竹筍.....	95
客家燜筍.....	95
魚香茄子.....	96
蠔油茄段.....	96
冬菇燴芥蘭.....	97
金針菇燴芥菜.....	97
腐乳高麗菜.....	98
豆包燜高麗菜.....	98
枸杞紅棗燴高麗菜.....	99
蛋酥滷大白菜.....	100
雙耳燴花椰菜.....	100
燴五彩蔬菜.....	101
燴干貝蘿蔔球.....	101
紅蘿蔔韭菜煎餅.....	102
芝麻炸牛蒡絲.....	102
芋香椰奶煲.....	103
南瓜燴鮮奶.....	103

## Part5 飯麵主食

炒飯麵好吃關鍵.....	105
金包銀蛋炒飯.....	106
火腿茄汁炒飯.....	107
鳳梨蝦仁炒飯.....	107
海鮮炒麵.....	108
客家炒粿條.....	108
肉絲炒米粉.....	109
南瓜炒米粉.....	109
羊肉米糕.....	110
韓式辣炒年糕.....	111

## Part6 溫暖湯品

煮湯美味秘訣.....	83
什錦火鍋.....	114
韓式泡菜海鮮鍋.....	115
砂鍋魚頭.....	116
香辣蟹鍋.....	117
冬瓜蛤蜊湯.....	118
人蔘雞.....	119
燒酒雞.....	119
香菇雞湯.....	120
蓮藕雞湯.....	120
老菜脯燉雞湯.....	121
苦瓜排骨湯.....	121
菱角玉米排骨湯.....	122
莧菜銀魚羹.....	122
荸薺蘋果排骨湯.....	123
鮮肉湯圓.....	124
客家鹹湯圓.....	124
紅豆小湯圓.....	125
桂圓黑糖甜湯圓.....	125
炸湯圓.....	126







無論家常或宴客

## 200道餐廳菜一本搞定！

200道最受歡迎的餐廳菜大集合，只要學會這些菜就足夠！集合各大餐館裡最受歡迎的菜色，匯整200道美味配方，讓你365天都能吃到好料，天天變換菜色，開心吃不膩。好吃的餐廳常是大排長龍，或是提早好幾週預約，等到點好菜吃到都沒有及時性了，那麼就自己煮吧！

餐廳菜好吃而且親自煮起來，一點也不難，只要掌握重點撇步，你也可成為料理達人。書中的大廚們都是經過多年來的磨練才有真功夫，為了讓大家快速成功煮出美味，現在就將多年經驗無私傳授，讓你輕鬆就看懂！無論平常晚餐或年節宴客，都能從容應付。







# 開胃菜篇

## 一盤盤獨門絕活 是餐桌上的最佳幫手！

推出小菜的目的，主要是在等待主菜之前，先有一些食物墊墊肚底，暫時按捺住飢餓輾轉的需求；另一方面是能達到刺激味蕾，勾起食慾的開胃效果。清爽不油膩的冷盤料理，簡單烹調再經過冰鎮後的料理，總在一開始就讓人驚豔，不僅打開味蕾，更是揭開美食饗宴的序幕開始。





# 簡單小菜大有學問

美味可口的小菜，即使只是一小碟，就能讓人口水直流，挑動每一條渴望美食的神經！現在的小菜，不只是主菜上桌前的開胃菜而已，很多時候，更是非它不可、無它乏味的最佳主角唷！在正式成為小菜高手之前，讓我們先瞭解各種料理小菜的主要方式，打好烹調基礎，使自己親手做出來的小菜，道道都是效果滿分的人間美食。

## 醃

醃法在小菜料理上的運用也不出肉類、蔬菜兩種，運用的方式也不不同。醃的目的，視醃的材料不同而有差異，醃製肉類多半是為了去除腥味並使肉質軟嫩，醃料多有醬油、鹽、醋、糖與太白粉，像炸排骨、炸紅糟肉就會用到，此時的醃算是食材的前處理。要注意的是，醃好的肉條沾過粉後靜置一會兒，油炸時表面的粉不易脫落，顏色也比較能顯現出來，料理後成品的效果較佳。而蔬菜的醃製則分為二階段，一是用鹽使其脫水，增長保存期限，再用糖、醋、辣椒醬長時間醃泡，使食材吸收醃料的香味，例如泡菜便是典型的代表，醃好的食材多放兩天酸味會更自然，風味更佳。

## 拌

涼拌是小菜最常用的料理方法，料理時把多種生或熟的食物材料，依成菜的需求，切成塊、片或絲狀，再加入各種調味料，例如醬油、糖、醋、香油、胡椒粉等混合拌均完成。它的作法簡單，以清爽不油膩的口感為主要特色，料理小菜時多選用豆乾絲、海帶絲、豆芽、蓮藕等蔬菜，也用雞絲、海蜇、豬頭皮入菜。使用拌法料理小菜時，大部份的食材以汆燙一下作前處理，並視個人需要調整。例如喜歡豆乾絲較有嚼勁，豆乾絲可不汆燙，用涼開水洗過就可以了。另外像海帶絲不可汆燙過久，水滾就要即刻撈起，燙得太久會導致海帶絲軟爛，使風味變差。

## 滷

滷也是小菜常見的作法，滷是將生的食材放進滷汁中，透過加熱成菜的料理方式，不管冷食熱食都可以。滷製品的成功與否關鍵在於滷汁，好的滷汁會愈滷愈香，要特別注意的是，滷製食物不宜生滷，食材如果沒有先煮熟，直接生滷，等滷到入味，往往已經變得很鹹深。正式滷東西時，要以中小火滾煮，關火後，不要馬上撈出，泡過一段時間的滷味香味更濃。滷菜常用肉類或內臟，如果是滷過肥腸的滷汁因有大腸的腥味，一般不宜再滷其它食物。若一次滷多量牛腱，保存時將滷汁與牛腱一起包裝置於冷凍，要吃時再拿出退冰，如此冷凍過的牛腱肉質不會乾澀。另外，也可以將煮好的花生泡在滷汁中入味再食用，風味更佳。

## 炒

炒是非常普遍的的料理方式，通常會把材料先處理成丁、絲、條等等形狀。炒時需先起油鍋，動作要求快速，斷生以後要即刻起鍋，以炒法料理的小菜，像炒酸菜、鳳螺等，多半也有脆、滑、嫩的特點。炒又有生炒、熟炒、軟炒、乾炒等多種變化。運用炒法的小菜不多，以海鮮快炒類的食物為主，強調以大火快速炒出脆度，如果炒的是葉菜類的食材，則要注意炒的火候，以炒到水分收乾較佳。

## 蒸

蒸在小菜作法中不常用到，可以用來當作處理特殊食材的輔助方法。蒸是將食物放在蒸籠，透過高溫水蒸的方式將食物蒸熟。使用蒸法料理食物有多項優點，以不會上色，保持原油、原味，留下食物的精華為主要特色。適合使用蒸法的食材很多，麵食、肉類、海鮮都是不錯的選擇，名點小菜中的干貝醬，在干貝的處理上就是運用蒸法，將干貝泡過水後放進蒸籠蒸15~20分鐘。如果時間不夠或沒有合適的器具，也可以用水煮的方式處理干貝，不過風味會略遜於蒸過的干貝。







食譜示範：劉仁華

## 餐廳菜 002

## 紹興醉雞

## |材|料|

去骨雞腿.....	1支
枸杞.....	少許
當歸.....	4片
檸檬片.....	適量

## |醃|料|

蔥.....	2支
薑.....	4片
鹽.....	1/2茶匙
雞粉.....	少許
米酒.....	少許

## |調|味|料|

米酒.....	適量
紹興酒.....	少許

## |作|法|

1. 雞腿加入所有醃料拌勻，醃漬約10分鐘，備用。
2. 取鍋，放入枸杞、當歸、加米酒蓋過藥材，入鍋蒸10分鐘，即可取出放冷。
3. 作法1雞腿攤開，將作法2蒸好的枸杞、當歸放在雞腿肉面上，灑上少許紹興酒，用鋁箔紙將雞腿捲成圓桶狀，再將四週封口，用牙籤把鋁箔刺出一些小孔。
4. 作法3捲好的雞腿放入蒸鍋中，蒸約30~35分鐘，取出放冷，切片盛盤，夾少許檸檬片增香即可。

## 餐廳菜 001

## 青椒皮蛋豆腐

## |材|料|

嫩豆腐.....	1盒
皮蛋.....	1粒
青椒.....	2個
辣椒.....	1根
蒜頭.....	3粒

## |調|味|料|

醬油膏.....	適量
----------	----

## |作|法|

1. 用160°C熱油炸青椒、辣椒，炸到表皮軟化脫落，撈起放入冰水中，泡冷後用手去除表皮，去除內部的籽。
2. 豆腐切成適當大小，擺在盤中，青椒與辣椒切塊擺在豆腐上，最後切開皮蛋擺上。
3. 蒜頭切末與醬油膏拌勻，淋在作法2上即可。



食譜示範：劉仁華





## 餐廳菜004 雞絲拉皮

### 【材料】

雞胸肉.....	100公克
黃瓜.....	1根
涼粉皮.....	200公克

### 【調味料】

芝麻醬.....	1大匙
涼開水.....	2大匙
白醋.....	1茶匙
細砂糖.....	1茶匙
香油.....	1大匙
蒜末.....	5公克

### 【作法】

1. 雞胸肉用水煮或蒸10分鐘，熟後待涼，用手撕成粗絲；小黃瓜切絲，備用。
2. 涼粉切條置盤底，依序鋪上作法1的黃瓜絲和雞絲。
3. 芝麻醬先用涼開水調稀，再調入其它剩餘的調味料，拌勻後淋至作法2的涼粉上，食用前拌勻即可。



## 餐廳菜003 涼拌海蜇皮

### 【材料】

海蜇皮.....	150公克
蔥.....	2根
辣椒末.....	5公克
蒜泥.....	1大匙

### 【調味料】

A	
沙拉油.....	30cc
B	
白醋.....	1/2茶匙
細砂糖.....	1茶匙
鹽.....	1/4茶匙
香油.....	1茶匙

### 【作法】

1. 海蜇皮切絲，用500cc約80°C的熱水燙過，持續沖冷水約10分鐘，瀝乾備用。
2. 蔥切細花，置於碗中。將沙拉油燒熱至約120°C後，沖入蔥花中拌勻成蔥油。
3. 將作法1的海蜇皮、蒜泥、辣椒末和作法2的蔥油拌勻，再調入調味料B所有材料一起拌勻即可。

### 餐廳菜好吃祕訣

海蜇皮是水母用鹽醃漬而成的，像海參一樣要靠水發還原。先用熱水氽燙去腥，再沖水10分鐘，沖至用指甲掐海蜇皮感覺會脆，仔細沖至泡發，直到漲發為止。



食譜示範：李德全





食譜示範：李德全

## 餐廳菜006

# 涼拌燻雞拌黃瓜

### 【材|料|】

燻雞肉.....	150公克
小黃瓜.....	2條（約200公克）
辣椒.....	1根
蒜仁.....	15公克

### 【調|味|料|】

醬油膏.....	2大匙
白醋.....	1茶匙
細砂糖.....	1茶匙
香油.....	1大匙



### 【作|法|】

1. 燻雞肉切粗絲；小黃瓜拍扁後切小段狀；辣椒洗淨去籽切絲；蒜仁洗淨切末備用。
2. 將作法1的所有材料放入大碗中，加入醬油膏、白醋及細砂糖拌勻後，再灑入香油略拌勻即可。

### 餐廳菜好吃祕訣

小黃瓜以刀背拍扁，主要作用是在涼拌時較易入味。

## 餐廳菜005

# 水晶蒼蠅頭

### 【材|料|】

皮蛋.....	2顆
豬絞肉.....	50公克
辣椒.....	1根
豆豉.....	5公克
韭菜花.....	150公克

### 【調|味|料|】

鹽.....	1/4茶匙
雞粉.....	1/2茶匙
細砂糖.....	1/2茶匙
香油.....	1茶匙

### 【作|法|】

1. 皮蛋去殼後，剝下蛋白的部分切小丁狀，蛋黃不用；辣椒洗淨切末；豆豉洗後瀝乾；韭菜花洗淨瀝乾後切小丁狀備用。
2. 取鍋，倒入約1大匙沙拉油燒熱，以小火爆香作法1的辣椒末和豆豉後，加入豬絞肉炒至散開。
3. 續加入鹽、雞粉、細砂糖和作法1的皮蛋蛋白丁，以中火炒至水分略乾後，加入作法1的韭菜花丁大火快炒約5秒後，灑上香油即可。



食譜示範：李德全





食譜示範：江麗珠

## 餐廳菜008

## 泰式鮮蔬墨魚

## |材料|

墨魚.....	200公克
小蕃茄.....	5顆
新鮮洋菇.....	20公克
玉米筍.....	3支
蒜末.....	10公克
辣椒末.....	10公克
紅蔥頭片.....	1顆

## |調味|料|

檸檬汁.....	20cc
魚露.....	50cc
細砂糖.....	20公克
醬油.....	適量

## |作|法|

1. 墨魚切片放入滾水中汆燙至熟，以冷開水沖涼、撈起；小蕃茄洗淨後對切，備用。
2. 新鮮洋菇洗淨、切片；玉米筍洗淨後斜切小段；將洋菇片與玉米筍段皆汆燙後撈起，備用。
3. 取一碗，將所有調味料混勻成醬汁備用。
4. 取一調理盆，放入作法1、2的材料及其餘所有材料及作法3的醬汁攪拌均勻後盛盤即可。

## 餐廳菜007

## 涼拌芹菜透抽

## |材料|

透抽.....	200公克
芹菜.....	150公克
黃甜椒.....	30公克
蒜末.....	10公克
辣椒丁.....	10公克

## |調味|料|

香油.....	1大匙
淡醬油.....	1小匙
糖.....	1/2小匙
雞粉.....	1/2小匙
白醋.....	1/2小匙
開水.....	2大匙

## |作|法|

1. 透抽洗淨切條；芹菜撕去粗纖維、切段；黃甜椒切絲，備用。
2. 將作法1的芹菜段、黃甜椒絲、透抽片分別放入沸水中燙熟後，撈出放入冰水中備用。
3. 所有調味料混合後，連同蒜末、辣椒丁拌勻。
4. 將作法2的芹菜段、黃甜椒絲、透抽條，撈出瀝乾水份，放入盤中，淋上作法3的醬料即可。



食譜示範：林勃攸





食譜示範：李德全

## 餐廳菜010

## 金針菇拌肚絲

## |材|料|

熟豬肚（市售）	100公克
辣椒絲	5公克
薑絲	5公克
紅蘿蔔	30公克
金針菇	30公克

## |調|味|料|

醬油膏	2大匙
白醋	1茶匙
細砂糖	1茶匙
香油	1大匙

## |作|法|

1. 熟豬肚切絲；金針菇切掉根部剝成絲；紅蘿蔔切絲，備用。
2. 煮開一鍋水，將作法1的金針菇及紅蘿蔔絲汆燙10秒後，撈起瀝乾。
3. 將作法1、2的豬肚絲、金針菇、紅蘿蔔絲、薑絲及辣椒絲置於碗中。
4. 將所有調味料加入作法3的碗中一起拌勻即可（盛盤後可加入少許香菜裝飾）。

## 餐廳菜009

## 麻辣拌耳絲

## |材|料|

A	
豬耳	1個
蒜苗	1支
B	
八角	2粒
花椒	1茶匙
蔥	1支
薑	10公克
水	1500cc
鹽	1大匙

## |調|味|料|

A	
辣椒粉	1/2大匙
沙拉油	1大匙
B	
鹽	1/4茶匙
細砂糖	1/6茶匙
雞粉	1/4茶匙
花椒粉	1/6茶匙

## |作|法|

1. 所有材料B放入鍋中煮至滾沸，再放入豬耳以小火煮約40分鐘後取出沖冷水至涼備用。
2. 取作法1的豬耳斜切薄片後，切絲狀裝入大碗中。
3. 蒜苗洗淨瀝乾，斜切絲狀備用。
4. 將調味料A的沙拉油加熱至約120°C後，加入辣椒粉拌勻成辣油。
5. 將作法3的蒜苗絲、所有調味料B和作法4的1大匙辣油，放入作法2的大碗中，與豬耳朵絲拌勻即可。



食譜示範：李德全





食譜示範：劉仁華

## 餐廳菜 012

## 丁香炒豆乾

## |材料|

丁香魚.....	100公克
麵粉.....	適量
黃豆乾.....	5片
青蔥.....	1支
蒜頭.....	2粒
辣椒.....	1/3條

## |調味|料|

白胡椒粉.....	1小匙
醬油.....	1小匙

## |作|法|

1. 先將丁香魚洗淨後瀝乾，拍上少許的麵粉，再放入油溫約170°C的鍋中，以中大火炸至外觀呈金黃色澤後，撈起，備用。
2. 黃豆乾切小條狀；蒜頭、辣椒洗淨，都切片狀；青蔥洗淨、切段，備用。
3. 熱鍋，加入適量沙拉油，以中火將作法2的所有材料與調味料先炒香，再加入作法1炸好的丁香魚一起翻炒均勻即可。

## 餐廳菜好吃祕訣

丁香魚洗淨後拍少許麵粉（中低高筋麵粉皆可），主要目的是避免油爆現象，炸時不要用鍋鏟不斷攪拌，否則易讓魚皮剝離。

## 餐廳菜 011

## 蜜汁黑豆乾

## |材料|

黑豆乾.....	8塊
蔥段.....	2支
薑片.....	2片
八角.....	3粒

## |蜜汁|材料|

水.....	3大匙
糖.....	2大匙
鹽.....	1/4小匙
麥芽糖.....	1大匙

## |調味|料|

冰糖.....	1小匙
雞粉.....	少許
鹽.....	1小匙
醬油膏.....	1大匙
米酒.....	2大匙

## |作|法|

1. 黑豆乾切成片狀，備用。
2. 熱鍋，用少許油爆香蔥段、薑片、八角，再加入所有調味料，接著加入作法1豆乾和水（淹過豆乾），蓋上鍋蓋等水滾後再續煮約10分鐘，豆乾撈起備用，挑去蔥、薑、八角。
3. 熱油鍋，至油溫約120°C後，分次加入作法2的豆乾，用大火油炸約3分鐘撈起。
4. 所有蜜汁材料加入鍋中，加熱煮融後熄火，放入作法3豆乾拌勻即可（盛盤可另加入辣椒片配色）。



食譜示範：邱寶郎





## 餐廳菜014 芝麻小魚

### 【材料】

丁香小魚（煮熟）.....150公克  
白芝麻.....適量

### 【煮汁】

A  
水.....100cc  
醬油.....25cc  
米酒.....25cc  
細砂糖.....40cc  
米醋.....30cc  
韓式辣椒醬.....18cc  
B  
麻油.....18cc

### 【作法】

1. 丁香小魚洗淨瀝乾備用。
2. 煮汁A的所有材料混合調勻。
3. 將作法1的小魚加入作法2的煮汁中煮開後，改轉中小火，煮至醬汁略收乾，最後淋上麻油和撒上白芝麻即可。

## 餐廳菜013 香辣櫻花蝦乾

### 【材料】

櫻花蝦乾.....70公克  
芹菜.....160公克  
辣椒.....2根  
蒜仁.....20公克

### 【調味料】

醬油.....1大匙  
細砂糖.....1茶匙  
雞粉.....1/2茶匙  
米酒.....1大匙  
香油.....1茶匙

### 【作法】

1. 芹菜洗淨後切小段；辣椒洗淨切片；蒜仁洗淨切碎，備用。
2. 取鍋，倒入約2大匙沙拉油燒熱，小火爆香作法1的辣椒片與蒜末後，加入櫻花蝦乾以小火炒香。
3. 續加入醬油、細砂糖、雞粉及米酒，以中火炒至湯汁略乾後加入作法1的芹菜段，翻炒約10秒至芹菜略軟，灑上香油即可起鍋。



食譜示範：張瑞文