

豉油皇炒面

材料：港式炒面面饼 1 块，绿豆芽 50 克，韭黄 30 克，小葱 20 克，熟白芝麻少许。

调料：豉油皇味炒面调味酱 1 包

做法：1.绿豆芽洗净；韭黄及小葱洗净切段。

2.将面饼放入沸水中煮约 2-3 分钟待面条散开发软后将水倒出备用。

3.将 2 汤匙食用油放入烧热的锅中，将所有配菜放入锅中翻炒约 1 分钟后，然后连同面条一并放入锅中来回翻炒均匀后，将调味酱包倒入其中拌匀，撒上少许白芝麻后即可食用。