

Ingredientes

1 pacote de “mai fan”
1 tira de “chá siu”
10 cogumelos
alho picado – q.b.
vinagre branco – q.b.
2 ovos
açúcar – q.b.
“ng lau” – q.b.
gengibre doce de cor vermelha – q.b.
sal – q.b.
pimenta – q.b.

LACASSÁ

Carlos Alberto Anok Cabral (歐嘉努)



Preparação

Molhe o “mai fan” e os cogumelos em água, corte os cogumelos e o “chá sui” em tiras finas. Reverta a água dos cogumelos.. Bata os ovos com uma pitada de sal e pimenta e faça uma omelete. Deixe-a arrefecer e corte-a em tiras finas. Num wok, coloque um pouco de óleo e refogue o alho picado, adicione depois os cogumelos com uma pitada açúcar, junte água dos cogumelos suficiente e coza um pouco os cogumelos até ficarem tenros.

Seguidamente, adicione o “mai fan” e com o auxílio de pausinhos, misture bem com os cogumelos. Tempere com um pouco de vinagre branco e sal.

De seguida, adicione o “chá siu” , e torne a misturar tudo muito bem e, por fim, adicione os ovos em tiras. Quando estiver tudo bem misturado, vai ao prato. Finalmente, adicione o “ng lau” e o gengibre doce cortado em pequenos pedaços.

Nota: q.b. = quanto basta

mai fan = massa de arroz

chá siu = porco assado à moda chinesa

ng lau = vegetais agridoces



炒米粉

材料

米粉1包

叉燒1條

冬菇10隻

蒜茸一適量

白米醋一適量

雞蛋2隻

糖一適量

五柳一適量

甜紅薑一適量

鹽一適量

胡椒粉一適量

製法

將米粉和冬菇放水浸泡，叉燒切條。冬菇浸軟後切條。將蛋打勻加鹽和胡椒粉拌勻後，用鑊把蛋煎熟，待涼砌成細條。冬菇水留用。用鑊爆香蒜茸，然後加冬菇、少許糖和冬菇水煮到冬菇軟及待收乾水分。

再加米粉，用筷子拌勻冬菇和米粉，然後加少許白米醋、少許鹽和叉燒再拌勻。上碟後加五柳甜紅薑和蛋條。如不喜歡食蛋的人可以不放。



Ingredients

1 pack of rice noodle
1 strip of barbecued pork
10 mushrooms
chopped garlic - as needed
white vinegar - as needed
2 eggs
sugar - as needed
pickled vegetables - as needed
red sweet ginger - as needed
salt - as needed
pepper - as needed

FRIED RICE NOODLE



Preparation

Wet the rice noodle and put the mushrooms into water. Save the mushroom water. Slice the mushrooms and the barbecued pork. Beat the eggs; add a pinch of salt and pepper. Make it an omelet. Let it cool and cut into thin strips too. In a wok, put little oil and fry the chopped garlic; then add the mushrooms with a little sugar. Add enough water and cook the mushrooms until they are tender. Add the rice noodle and use the chopsticks to mix well with the mushrooms, and season with little salt and white vinegar. Add the barbecued pork, mix everything well and finally add the eggs. When everything is well mixed, add the pickled vegetables and sweet ginger that was cut into small pieces.

