

# SINGAPORE MEE GORENG

## 新加坡马来炒面



扫一扫，  
浏览更多食谱！



### Cooking Instructions

#### 食材清单：

- 1) 豆芽：120克
- 2) 芹菜：10克
- 3) 菜心茎：40克
- 4) 鸡蛋(搅拌)：2粒
- 5) 清水：50毫升
- 6) 洋葱丝：20克
- 7) 番茄：半粒切4边
- 8) 番茄酱：70克
- 9) 熟面：225克
- 10) 《爱·食·录》  
新加坡马来炒面酱：1包

#### 贴士：

可根据个人喜好，加入海鲜，肉类或其他蔬菜材料一起享用。

#### 烹饪步骤：

- 1) 先把《爱·食·录》新加坡马来炒面酱包扯开倒入碗内，再加入番茄酱搅拌均匀备用。
- 2) 热锅加入菜油，把鸡蛋炒香，再把豆芽番茄粒，洋葱丝，菜心茎和芹菜用大火翻炒，然后加入之前调好的酱料翻炒。
- 3) 加入熟面，中火慢炒至面条受热后，翻炒至面把酱汁吸收。
- 4) 起盘即可享用。

