

街邊腸粉

街邊腸粉是不少香港人的情懷，在匆忙趕上班、上學的混亂日子，清晨時份還是眼矜矜，行屍走肉狀態中經過街邊車仔檔(70-90年代初)，或是小店，看到特製的不銹鋼蒸爐冒出的白煙，伴隨鐵鉸剪「嚓、嚓、嚓」的聲響，長長的腸粉手起剪落，跌落在油紙上的凡間，經歷甜豉油和香噴噴混醬的洗禮。滑溜的腸粉，帶有米香，醬中加了豬油，如畫龍點睛，這一口腸粉，連醬和豉油落在口中，香、甜、滑，為無力的凡人添上動力。



材料:

粘米粉	110克
澄粉	20克
粟粉	10克
油	2茶匙
水	400毫升
鹽	2克

甜豉油材料:

生抽	1湯匙
老抽	2/3湯匙
蠔油	1湯匙
水	3湯匙
糖	1/2湯匙
紅蔥頭	2瓣(切絲)
油	1湯匙

芝麻醬材料:

幼滑花生醬	1湯匙
芝麻醬	1湯匙
生油	1/2湯匙

*將材料攪勻即成腸粉芝麻醬。



甜豉油 做法:

1. 平底鍋燒熱，加入油1湯匙，開中火將紅蔥頭切絲，爆至香味釋出，關火。
2. 加入已混和的甜豉油材料，拌勻至糖完全溶解。試味，糖份量可相應醬油的甜度，按個人口味略為加減，過濾網後即可使用。

做法:

1. 先將所有材料混合攪勻，腸粉漿先靜止15分鐘。(圖A)
2. 準備一個蒸盤，在蒸盤上均勻地掃上一層油。(圖B)
3. 每次使用粉漿前再攪勻一次，以免粉漿沉澱，倒入腸粉漿，份量以平均鋪在蒸盤上為準。(圖C)
4. 放入蒸爐或鑊中，水滾後大火蒸2分鐘。
5. 待腸粉蒸好，用刮刀慢慢將腸粉捲起。(圖D)
6. 將腸粉切段，放在抹了熟油的油紙上，加甜豉油、芝麻醬及海鮮醬、喜歡的話，灑上芝麻更添風味。(圖E)

筆記:

1. 腸粉的盤最好是用方形或長方形，會在捲腸粉時比較容易操作。
2. 甜豉油可製作多些，隨時可用。