

# 氣炸版椒鹽粟米

粟米清水焿熟已經很清甜，但我家賭城5條KING喜歡香口菜，這道氣炸版椒鹽粟米在清甜的粟米上增添了蒜香、椒鹽和一丁點辣刺激味蕾，令粟米的甜味升級。



## 材料：

粟米	3條
蒜蓉	3粒
乾蔥蓉	1粒
細紅椒	1隻切粒
青蔥	1條切粒
指天椒	1隻（可略）
椒鹽或日本七味粉或 辣椒青檸調味粉	1/2-1茶匙

## 做法：

1. 洗淨粟米並除去粟米鬚，切成三角柱的形狀，切去中心部份。(圖A)
2. 青蔥分開蔥白同綠色部份切粒；指天椒去籽切絲。
3. 預熱氣炸鍋至400F / 200C 10分鐘，在粟米上噴油，氣炸粟米約7分鐘，如果喜歡脆，則可炸長一點的時間，請留意以免氣炸過度變得太乾。
4. 預熱平底鑊，加油燒熱，加入乾蔥蓉、紅椒粒、指天椒絲、蔥白和蒜蓉在中大火下炒2-3分鐘。
5. 然後將粟米加入鑊中，繼續炒拌，同時間將調味料一點一點地撒上並繼續炒拌。加上蔥花即可上碟。



## 筆記：

1. 如喜歡，粟米可以用油炸，會更香口。
2. 指天椒分量可按個人喜好調整，不喜歡辣可省略，加入自己喜歡的調味料，發揮自己創意。