



名厨陈家进

一盘带甜味的炒粿条，是陈家进师傅 (Chef Abraham Tan) 小时候引颈长盼的味道。在他年幼时，父亲经常到外地工作，母亲则独自留在家照顾小孩。每天晚上，有一位流动小贩都会推着车子到他家附近的油站卖炒粿条，而妈妈就会把炒粿条买回来，给孩子们当夜宵。想当年与哥哥、姐姐们在家里等待夜宵的日子，是陈师傅最怀念的儿时时光。

有一次，出差到日本推销本地美食，脑海里浮现了这道炒粿条，于是在展览会中做了这道狮城风味的小吃。由于没有黄面与粿条，只好以意大利面和粗米粉来代替，结果大受欢迎。当他成为人父后，偶尔也会炒粿条给孩子们品尝，希望他们也能够吃到他小时候的味道。

炒粿条

4人份

用料

清油30毫升、蒜茸10克、鸡蛋3个、粿条250克、熟黄面120克、虾仁80克(烫熟)、鱼饼50克(切片)、台湾香肠50克(切片)、豆芽40克、AOX水80毫升、鲜蛤60克、青葱10克(切段)

调味料

酱油10克、鱼露15克、甜酱20克

做法

1. 烧热清油，把蒜茸炒香，接着加入鸡蛋炒至熟。
2. 加入粿条和黄面，拌炒至面条混匀。
3. 加入虾仁、鱼饼和台湾香肠拌炒几分钟，接着加入酱油、鱼露和AOX水拌炒1分钟。
4. 加入豆芽拌炒至熟后，加入鲜蛤、青葱和甜酱再拌炒1分钟即可。

Char Kway Teow

serves 4

Ingredients

30ml oil, 10g chopped garlic, 3 eggs, 250g kway teow, 120g yellow noodles, 80g prawns (cooked), 50g fish cake (sliced), 50g Taiwanese sausage (sliced), 40g bean sprouts, 80ml AOX water, 60g cockles, 10g spring onion (sectioned)

Seasoning

10g dark soy sauce, 15g fish sauce, 20g sweet sauce

Method

1. Heat up oil, sauté garlic until fragrant. Add eggs, scramble until cooked.
2. Add kway teow and yellow noodles. Toss well.
3. Add prawns, fish cake, sausage and toss for a few minutes. Add dark soy sauce, fish sauce and AOX water. Stir-fry for 1 min.
4. Add bean sprouts, stir-fry until cooked. Add cockles, spring onion and sweet sauce. Cook for another minute. Toss well and serve.

