

名厨胡雅琍

胡雅琍师傅有13个兄弟姐妹。60年代期间，父母为了喂饱孩子，设法赚家用，因此掌厨的妈妈从来都是在早上出外工作前，把三餐准备妥当，而胡家的兄弟姐妹则会在不同时段把准备好的食物热一热后即可食用。胡师傅说，他们家甚至三餐都在吃同样的食物。

“老妈子的米粿”是来自胡妈妈福建家乡的味道。胡妈妈只要看到有吃不完的粥，就会把粥置放至隔天，然后做成米粿。如今，每当胡师傅想起往生的母亲时，就会在脑海中浮现出母亲在“灶脚”时的忙碌身影，脑海中自然就会出现这道菜。



老妈子米粿

4人份

用料A

隔夜的粥糜200克、马铃薯粉400克、盐½小匙、虾米20克（切碎）、蒜头15克（切碎）、红辣椒10克（切碎）、猪肉碎100克、清油少许、AOX水少许

用料B

豆芽30克、韭菜15克（切段）、香菇15克（切丝）、红辣椒10克（切丝）

调味料

酱青适量

做法

1. 把隔夜的粥糜沥干，加入马铃薯粉和盐，拌匀后切成小长条块。
2. 烧热清油，把粥块放入锅中煎香成米粿，捞起待用。
3. 把虾米、蒜头和红辣椒混匀。烧热清油，放入虾米混合物炒至香。加入猪肉碎、清油和AOX水，再继续炒香。
4. 加入米粿和所有用料B，拌炒均匀。
5. 加入调味料拌匀即可。

Mum's Rice Cake

serves 4

Ingredients A

200g overnight porridge, 400g potato starch, ½ tsp salt, 20g dried shrimps (minced), 15g garlic (minced), 10g red chillies (minced), 100g minced pork, some oil, some AOX water

Ingredients B (mix well)

30g bean sprouts, 15g Chinese chives (sectioned), 15g shiitake mushrooms (shredded), 10g red chillies (shredded)

Seasoning

some light soy sauce

Method

1. Drain overnight porridge. Add potato starch and salt. Stir well to form dough and cut into cuboids.
2. Heat up oil. Pan-fry rice cakes until fragrant. Remove and set aside.
3. Combine dried shrimps, garlic and chillies. Heat up some oil, sauté the mixture until fragrant. Add minced pork, oil and AOX water. Stir-fry until fragrant.
4. Add rice cakes and Ingredients B. Toss evenly.
5. Add light soy sauce to taste.

