

# 泰式炒粿条

## 食材准备 (2人份)

150克**鸡标粿条** (3mm)  
5只大虾  
1瓣蒜泥  
1汤匙**鸡标泰国菜脯** (任选)  
15克**鸡标虾米**  
50克炸豆腐切成小块 (任选)  
100克豆芽  
20克韭菜切末  
1汤匙烤花生仁捣碎  
半个青柠檬切成2半

## 泰式炒粿条酱料 :

2汤匙鱼露  
1汤匙**鸡标酸子酱**  
50克**鸡标树糖**或白糖  
170毫升水

## 制作方法

1. 将粿条浸泡在热水中15分钟。
2. 在炒锅里放1汤匙油加热，加入蒜泥煸炒，放入虾炒。加入炸豆腐、泰国菜脯、虾米和粿条，与泰式炒粿条酱料一起搅拌，直至酱料完全被粿条吸收。
3. 加入豆芽、韭菜末，搅拌1分钟后出锅。洒上花生，配上青柠檬，即可享用。

**小窍门:** 有些泰式炒粿条也可加猪肉末。有的厨师在放炒粿条酱料时还加点蚝油，此时应酌情少放鱼露。

- ① Nouilles de riz (3mm) **Coq**  
鸡标粿条 (3mm)
- ② Concentré de tamarin **Coq**  
鸡标浓缩酸子酱
- ③ Radis salés **Coq** 鸡标泰国菜脯
- ④ Mini crevettes séchées **Coq**  
鸡标虾米SS

# Pad Thai (Nouilles sautées aux crevettes)

## Ingrédients (pour 2 personnes)

150g de **pâtes de riz fines Coq** (3mm)  
5 grosses crevettes  
1 gousse d'ail hachée  
1 c. à soupe de **radis salé Coq** haché (facultatif)  
15g de **mini crevettes séchées Coq** (surgelé)  
50g de tofu frit coupé en petits dés (facultatif)  
100g de pousses de soja  
20g de ciboule thaï émincée  
1 c. à soupe de cacahuètes grillées pilées  
1/2 de citron vert

## Sauce Pad Thai

2 c. à soupe de sauce poisson  
1 c. à soupe de **concentré de tamarin Coq**  
50 g de sucre de palme COQ ou de sucre roux  
170ml d'eau

## Préparation

- 1) **Tremper** les pâtes de riz 15 min dans de l'eau chaude.
- 2) **Faire chauffer** 1 c. à soupe d'huile dans le wok, y faire revenir l'ail, puis les crevettes. Ajouter le tofu frit, le radis salé, les mini crevettes, les pâtes de riz et le mélange de sauce Pad Thai. Mélanger constamment et cuire jusqu'à absorption de la sauce par les pâtes.
- 3) **Ajouter** les pousses de soja, la ciboule thaï, cuire 1 min tout en mélangeant. Garnir de cacahuète pilée et d'un quartier de citron vert pour servir.

**Astuce :** certaines variantes du Pad Thai ajoutent du porc haché, et certains chefs ajoutent de la sauce huître à la sauce Pad Thai (dans ce cas diminuer la quantité de sauce de poisson)

