食材

麵線	60 克
苦茶油	30 克
高湯	100 克
鹽	適量
糖	適量
有機龍鬚菜	適量

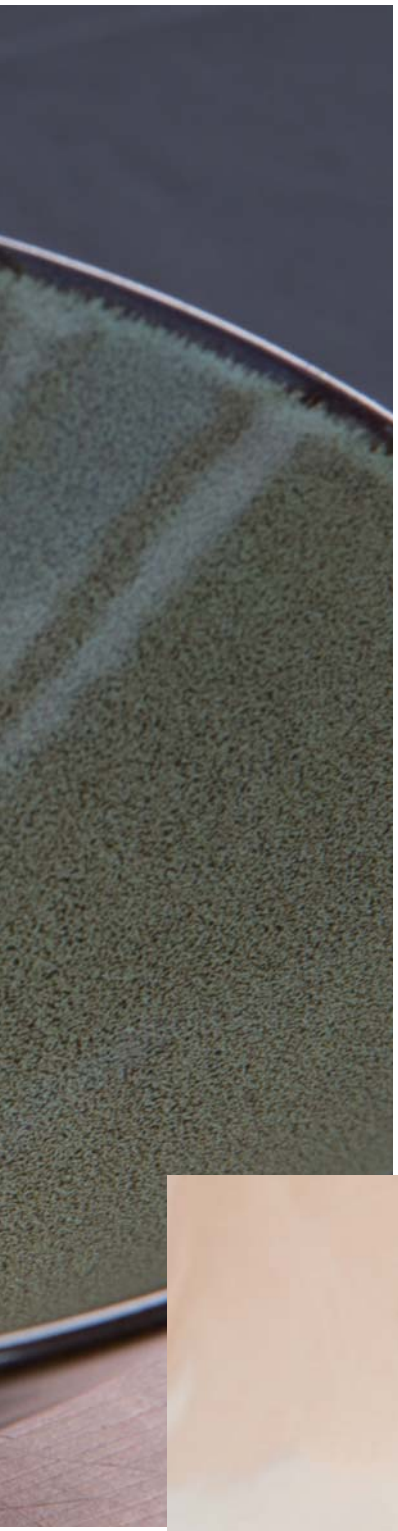
作法

» 取一鍋熱水燙麵線，燙熟後撈起泡冰水，備用。

» 用筷子把麵線捲成長條形，用手輕壓把多餘水擠掉。

» 取一鍋，倒入苦茶油，加入高湯、鹽、糖煮滾。

» 取一碗，把麵線放入，並淋上苦茶油高湯即可。



苦茶油麵線

伴隨許多台灣人情感記憶的指標性料理。

麵線細長富含彈性且不易斷裂的特性，有著象徵長生平安的意味，因此，在台灣飲食文化中一向具有討喜的位子，在許多婚慶、賀壽的場合，總能看到以麵線為題材的料理。

這道苦茶油麵線佐以高湯，重現早期台灣家庭，為家中成員慶生抑或遊子外出遠行、迎送賓客時，為祈求平安常見的家常菜。料理中，使用花蓮在地提煉的苦茶油，香醇濃郁且苦中帶甘的特殊風味，讓這道料理勾起許多人心中獨特且難以忘懷的好味道，似乎也象徵著苦盡甘來的好兆頭。