

大廚師: 黎拔佳
日期:Mar.3 2007

烤大白菜

材料:

1. 大白菜(紹菜)一顆
2. 蝦米少許
3. 新鮮草菇
4. 蟹肉罐頭
5. Campbell Mushroom Cream Soup 罐頭(小)
6. Cheese 碎絲

做法:

1. 白菜洗淨將水份擠乾,草菇切片
2. 蝦米洗淨泡軟切碎用,起油鍋,用中火爆香備用
3. 烤箱預熱華氏 400 度
4. 取一烤盤,材料放置順序如下,一片白菜,一點蝦米,一點草菇,一點蟹肉,再倒一點 Cream soup,再撒一點 cheese,如此重覆至材料用完
5. 放入烤箱先烤 10~15 分(視個人喜好的軟硬度),取出再撒些 Cheese,烤箱轉到 450 度,烤到 cheese 呈金黃色即可