

6.21 大廚師 — 素炒什錦絲

原料：

胡蘿蔔絲

豆干絲

少許木耳絲

少許香菇絲（鮮／幹均可）

少許西芹絲

黃豆芽

青蔥切細絲

步驟：

- 鍋中放油少許（2Table spoon）
- 放入胡蘿蔔絲煸炒 3 分鐘加入青蔥絲炒出香味
- 加入豆腐乾絲木耳蘑菇絲再翻炒 1 至 2 分鐘
- 加入其他剩料豆芽及芹菜繼續翻炒至斷生
- 放鹽少許，蠔油一 Table spoon，雞精胡椒粉 1／4tea spoon。翻炒均勻後關火。