

大廚師: Maria

日期: May.26 2007

十香菜

材料:

1. 香菇六片-泡軟去蒂切絲
2. 五香豆乾十片一切絲
3. 榨菜三片一切絲
4. 黃豆芽四兩
5. 筍一支(任何筍都可)一切絲
6. 紅蘿蔔半條一切絲
7. 木耳二片一切絲
8. 金針半兩—洗淨後三條綁成一束
9. 金針菇四兩
10. 西洋芹二支--切段

調味料:

醬油二大匙,鹽半茶匙,糖一茶匙,白胡椒少許,高湯半杯,麻油少許

做法:

1. 用三大匙油先炒香菇絲,之後再依材料所列的順序陸續入鍋炒勻,再加入調味料拌炒入味即可

***這道菜可以冷藏後當冷菜吃,風味絕佳