

大廚師:于婷媽媽
日期:June 2010

什錦鍋巴

材料:

鍋巴 8 片
香菇 4 朵
蝦仁 1/4 磅
瘦肉 1/4 磅
冬筍 1/2 個
豌豆或毛豆仁些許

調味料:

鹽 1 小匙
酒 1 大匙
淡色醬油 1 小匙
高湯 1 碗
太白粉 1 大匙
油 1 大匙

前置準備:

1. 香菇用冷水發開,洗淨切成丁狀
2. 瘦肉切丁
3. 冬筍切丁
4. 蝦仁可用熟蝦仁
5. 豆可用冷凍的

做法:

1. 先將鍋巴排放入容器內
2. 熱油鍋,爆香冬菇丁,再放入瘦肉冬筍,肉變色即放入醬油翻炒數下,倒入高湯加鹽煮滾後放入毛豆蝦仁,再滾後勾薄芡,倒入鍋巴容器內