

素炒年糕

譚鄭瑛玲著

素菜湯粉	1 罐	
乾年糕	1 包(約 1 磅), 浸軟, 拖水	
紹菜	1/2 磅, 切粗條	
甘荀	1/2 個, 切片	
波菜	1/2 札, 切成二段	
冬菇	5 只, 浸透, 切片	
素玉條	2 安士, 浸軟, 用适量醬油, 粟粉撈勻	
羌片	2 湯匙	
磨豉醬	1 湯匙	1
調味:		
醬油	2 湯匙	
糖	1 湯匙	
豆瓣醬	2 茶匙	
鹽	1 茶匙	
素菜湯粉	1 湯匙, 開水 1 杯	

熱鍋落油 3 湯匙, 爆香羌片, 磨豉醬, 炒冬菇及素玉條片刻, 繼加入紹菜, 甘笋片, 炒一會, 再加入年糕, 炒勻, 然後加入調味品, 蓋好, 煮約 5 分鐘。最後加入波菜, 炒勻, 上碟供食。