

大廚師:周老師  
日期:Feb.23 2008

## 蠔油雙冬

材料:

1. 冬筍 1.5 斤
2. 冬菇 10 朵
3. 白麻油

調味料:

蠔油 2 大匙,醬油 1 小匙,鹽 1/2 小匙,高湯 1 杯

做法:

1. 冬筍去皮煮熟,撈起後,切成三角形之塊狀,冬菇用溫水泡軟後去蒂後備用
2. 鍋內將 3 湯匙沙拉油燒熱,放入冬菇略炒,並加入調味料,用中火燒煮約 1 分鐘,然後將筍塊放入一同燒煮,見湯汁將要收乾時,淋下麻油即可