

大廚師:Lina

日期:Dec.11 2010

客家鳳梨炒木耳

材料:

- 1.乾木耳泡軟洗淨約 3 碗
- 2.新鮮鳳梨或罐裝切塊約 1 碗
- 3.薑絲 1 大匙(雞蛋的 size)
- 4.醬油 2 匙
- 5.白醋 2 匙 (酸甜視個人口味，偏甜較好吃)
- 6.糖 2 至 3 匙
- 7.少許鹽(依個人口味)

作法:

炒鍋放少許油，爆香薑絲，加入材料 1.至 7 及少許水，燜煮木耳至軟
(約 5~10 分鐘)，水收乾且木耳入味即可。

P.S.:這道菜的口味偏甜