

大廚師:Rose

日期:Oct.17,2009

## 雜菇燴茼蒿腐皮球

材料:

1. 各式菇類(如杏鮑菇,金針菇,蠔菇,咖啡色及白色的磨菇)
2. 鮮腐皮球 1 盒(若無可用鮮腐皮取代)
3. 茼蒿絲 1 盒
4. 蒜末 1 茶匙
5. 蔥末 3 根
6. 香菜末 1 小把

調味料:

雞湯 3 湯匙,鹽 1 茶匙,白胡椒粉少許,紅醋 1 湯匙(看個人喜好),醬油 1 湯匙(依個人喜好)

做法:

1. 杏鮑菇切塊,蠔菇大的可對半切,磨菇切片,茼蒿絲要先過一下熱水去腥味
2. 另起油鍋爆香蒜末後加入雜菇炒幾下,再將腐皮球及茼蒿絲及鹽放入,再炒幾下,加入雞湯轉小火,燜到腐皮球入味關火,起鍋前放入胡椒粉,