

2.27 大廚師 - 豆絲燴杏鮑菇

材料:

杏鮑菇	3 棵	切 2 刀硬幣大小的片
瘦肉片	100g	
青椒	半個	切絲
豆絲	泡水備用	

做法:

1. 杏鮑菇煎到兩面金黃，有香氣備用
2. 5 分熱油，下青椒翻炒，即下肉片炒到斷生加入沸水
3. 水開下豆絲和杏鮑菇，沸騰 5 分鐘即可