

黃金燜飯

材 料 >

清水米3/4杯（量米杯）、韭黃150公克、香菇30公克、
蝦米10公克、水1杯、沙拉油15公克

調味料 >

胡椒粉、鹽少許

作 法 >

1. 米洗淨浸泡20分鐘瀝乾，韭黃洗淨切段，香菇泡軟切小丁備用。
2. 砂鍋熱鍋放入沙拉油、香菇、蝦米爆香，再將米與韭黃一起下鍋拌炒5分鐘至米粒呈半透明狀。
3. 水分2次加入，用中火煮至水分收乾了再倒入下一回水煮至米飯熟透變軟。
4. 以少許鹽與胡椒粉調味，即可裝盤。



亞軍——清水鎮農會追菜香田媽媽經營班

經典美饌