



作法

- 1 將杏鮑菇切成長方形寬1.5公分，長3公分，玉冷筍煮熟切成和杏鮑菇一樣大小，取二片筍，中間夾杏鮑菇，以燙過之青蔥綁在一起。
- 2 將調味料混在一起煮成魚露醬汁。
- 3 將蔥、薑絲、辣椒爆香加入1料及魚露醬汁以小火煮至收汁即可。

※「黃金玉冷筍」採自台中市大坑經CAS吉園圃認證通過之麻竹筍，採收後二小時內送達農會集貨場，經清洗分級、冰水預冷、單支包裝後分裝出貨，為鮮嫩、安全之高品質麻竹筍。

冠軍

台中市農會
田媽媽清水園美食館

杏扇鮮貝

參賽人
曾陳春美、鐘德龍

材料

杏鮑菇	300公克
黃金玉冷筍（麻竹筍）	300公克
芹菜梗	數支
蔥	少許
薑	少許
辣椒	1支

調味料

糖	1小匙
醬油	1小匙
高鮮味精	1小匙
米酒	2小匙
清水	5大匙
芹菜葉	少許
香菜	少許
薑片	少許
黑胡椒	1小匙
魚露	2小匙

