



冠軍

台中市農會
田媽媽清水園美食館

素燒雙色

參賽人
曾陳春美、鐘德龍

材料

鮮香菇	300公克
洋菇	300公克
番茄	2粒
青花菜	5朵

調味料

糖	1小匙
清醬油	1小匙
米酒	少許

作法

- ① 將洋菇、鮮香菇刻花炸過備用，番茄切片，青花菜燙熟備用。
- ② 將調味料混在一起即成照燒醬。
- ③ 將炸過洋菇、鮮香菇和照燒醬煮3分鐘後盛盤（以番茄片及青花菜作盤飾）。

