

冠軍

台中市農會
田媽媽清水園美食館

百菇齊放

參賽人
曾陳春美、鐘德龍

材料

柳松菇	200公克
杏鮑菇	200公克
珊瑚菇	200公克
玉冷筍（麻竹筍）	200公克

調味料

麻油	1小匙
鹽	1/2小匙
高鮮味精	1/4小匙
紅棗	6粒
枸杞	少許
米酒	1大匙



作法

- 1 玉冷筍先煮熟備用。
- 2 將薑片爆香，下米酒再加入所有的材料、水及調味料煮5分鐘即可。

