



季軍

霧峰鄉農會
田媽媽議蘆餐廳

芋香秀珍菇

參賽人
許仲宜、劉安順

材料

秀珍菇	222公克
芋頭	半斤
雞二節翅	6隻
蒜頭	37公克
紅甜椒	適量
芹菜	適量
香菜	適量

調味料

椰漿	適量
奶水	適量
鹽	適量
胡椒粉	適量

作法

- 1 芋頭去皮洗淨切小塊。
- 2 鍋中加水煮滾將二節翅放進川燙後撈起。
- 3 熱油鍋爆香蒜頭，加入芋頭、二節翅、水、椰漿、奶水，煮約45分鐘後再加進秀珍菇續煮2分鐘，起鍋裝盤。
- 4 將紅甜椒、芹菜、香菜洗淨切成珠狀灑在（3）上即可食用。

