



季軍

花壇鄉農會
艾馨園田媽媽經營班

杏福愛巢

參賽人
李芸嘉、陳秀枝

材料

杏鮑菇（選 2~3 公分之幼苗）	半斤
薑	10公克
辣椒	10公克
九層塔	10公克
寬板冬粉	1束

調味料

麻油	10公克
醬油	10公克
素蠔油	10公克
米酒	10公克

作法

- ① 起油鍋爆香薑、辣椒片，加入杏鮑菇，淋上米酒小火燜2分鐘。
- ② 放入素蠔油、醬油、起鍋前加入九層塔。
- ③ 寬板冬粉燙熟擺入砂鍋內，再加入炒好的杏鮑菇即可。

