



作法

- ① 將蘿蔔切塊加水熬煮30分鐘。
- ② 將秀珍菇、薑切片與香菇過油炒香後與洗淨的文蛤，加入蘿蔔湯煮滾後，調味備用。
- ③ 芹菜切末、金針菇切段。
- ④ 在湯碗內鋪上金針菇段，倒入熱湯再撒上芹菜末、香油即可。

殿軍

潭子鄉農會
田媽媽九個果子庭園料理

鮮菇過海

參賽人
張文利、張志聿

材料

香菇	350公克
秀珍菇	50公克
金針菇	50公克
白蘿蔔	300公克
文蛤	300公克
薑	10公克
芹菜	2支

調味料

鹽	5公克
米酒	20公克
糖	5公克
香油	10公克
雞湯塊	10公克

