

殿軍

潭子鄉農會
田媽媽九個果子庭園料理

翠玉雙菇

參賽人
張文利、張志聿

材料

柳松菇	350公克
白精靈菇	150公克
西芹	100公克

調味料

(1) 鹽	5公克
芝麻醬	60公克
醬油膏	30公克
紅油	15公克
白醋	15公克
(2) 葵花油	10公克



作法

- 1 將調味料(1)調成醬汁備用。
- 2 西芹切斜片，放入冰水瀝乾備用。
- 3 將柳松菇、白精靈菇、西芹片過油快炒，將食材排盤淋上醬汁即可。

