



殿軍

潭子鄉農會
田媽媽九個果子庭園料理

養生鮑菇

參賽人
張文利、張志聿

材料

杏鮑菇	450公克
青江菜	150公克
薑絲	50公克
枸杞	20公克

調味料

醬油	60公克
米酒	30公克
米醃	20公克

作法

- 1 杏鮑菇用鹽水清洗，對切成二，菇面畫上刀花備用。
- 2 將調味料調勻備用。
- 3 杏鮑菇塗上醬料，放於烤盤，鋪上薑絲、枸杞烤上7分鐘取出。
- 4 青江菜川燙排盤，放上杏鮑菇即成。

