

亞軍



材 料

麵線	300公克
明蝦	6隻
薑片	200公克
枸杞	6顆

調味料

米酒	600公克
麻油	300公克

作 法

1. 鍋子燒熱放入麻油及薑片，爆香至薑片微乾後加入米酒煮開，續放蝦子、枸杞，蝦熟後連薑片一起撈起備用。
2. 麵線燙熟後加入少許麻油拌勻，裹成橄欖狀，盛碗時加入薑片、明蝦、麻油酒即可。