太谷素食譜

喜菇扒芥仁

材　　料： 鴻喜菇(雙色)　芥菜仁　紅甜椒.　薑末

調 味 料： 素精(昆布粉)　鹽　冰糖　油
太白粉　白胡椒粉

準　　備：
1. 芥菜仁斜切片，汆燙(水中放少許鹽及油)，撈起泡冷水待用。
2. 鴻喜菇去根部，洗淨，分開成絲待用。
3. 紅甜椒切絲。

做　　法：
1. 油熱，爆香薑末，加水、糖、素精、白胡椒粉及鹽調味，再倒入芥菜仁略煮，撈起裝盤。
2. 原鍋湯汁中，放入鴻喜菇、紅甜椒，略煮，勾薄芡，將此湯物淋在芥菜仁上，即可。