



## 雙冬烤麩

材	料：烤麩	青豆仁	沙拉筍	冬菇(泡好)
調	味料：薑片	醬油	八角	香菇精
	鹽	糖水	素蠔油	太白粉

準 備：1. 烤麩，沙拉筍切滾刀狀。香菇去蒂切片，備用。

做 法：1. 烤麩,沙拉筍,香菇過油，至金黃色，撈起。  
2. 油熱，爆香薑末。加醬油、水、八角、調味料(香菇精、少許鹽、和糖)，放進烤麩、香菇，再加沙拉筍、素蠔油，繼續煮入味。續放入青豆仁，以太白粉勾薄芡(玻璃芡，保持菜色的油亮)，滴些香油，即可起鍋裝盤。

備 註：糖水製作：冰糖塊加適量水，以小火煮至融化。

