



冬瓜羹

材 料：素蝦粒 豆腐 鴻喜菇(White beech mushroom) 薑末
冬瓜

調 味 料：素精(昆布粉) 鹽 冰糖 白胡椒粉
太白粉 水 香油

準 備：1. 冬瓜去皮，切小塊。薑去皮切末，備用。
2. 豆腐切大丁(1x½吋)，泡水。
3. 鴻喜菇過水，備用。

做 法：1. 水開，入薑末；加冬瓜丁，鴻喜菇、素蝦粒煮約 30 分鐘；以素精(昆布粉)、鹽、冰糖、白胡椒粉調味。起鍋前，以太白粉水勾芡，再入豆腐(依這樣的順序，豆腐較不易破)，滴些香油，即可。

備 註：煮湯不需加蓋，以免湯混濁。

