



八寶辣醬

材	料：洋菇 紅蘿蔔	豆干 毛豆	火腿	豆薯
調味料：	薑末 鹽 水	豆瓣醬 素精	辣豆瓣醬 糖	醬油 太白粉

- 準備：
1. 豆干洗淨，與火腿切如同毛豆大小的丁狀，備用。
 2. 洋菇洗淨，燙熟，取出。泡冷水，待冷，切如同毛豆大小的丁狀。
 3. 紅蘿蔔、豆薯去皮，先切片(如毛豆厚度)，再切條，再切如同毛豆大小的丁狀。
 4. 太白粉加水，備用。

- 做法：
1. 油熱，豆干丁、火腿丁過油。
 2. 鍋裡放水加少許鹽，煮開；放入紅蘿蔔丁、豆薯丁；最後入毛豆，煮熟。
 3. 油熱，爆香薑末，入醬油，辣豆瓣醬、豆瓣醬、豆干丁，續加入素精及少許水，炒入味。
 4. 將所有材料放入做法(3)裏，繼續炒；味道不夠時，可再加鹽、素精、少許糖。
 5. 最後以太白粉水勾薄芡(玻璃芡)，滴些香油，即可。

