



西芹鳳梨

材 料：西芹 鳳梨 豆薯 白果
薑

調 味 料：鹽 糖 太白粉 水
油

- 準 備：
1. 鳳梨去皮，切半，去心，直切四長條，再切成小塊。
 2. 西芹刨去粗絲，斜切菱形片狀，汆燙(水裏加少許油)後撈起泡冷水，再瀝乾待用。
 3. 豆薯剝去外皮，再刨皮；1切4厚片，再斜切塊，繼續切成菱形狀小塊。
 4. 白果快速過油，撈起待用。
 5. 太白粉加適量水，調勻成太白粉水，做勾芡用。

- 做 法：
1. 水開，放進豆薯，稍煮；入白果、鳳梨塊、少許油，以鹽、糖調味，太白粉水勾薄芡；再入西芹，拌炒均勻，即可裝盤。

