



## 鱈魚白菜羹

材	料：鱈魚排(Vege codfish fillet)	紅蘿蔔	芹菜
	紅辣椒	大白菜	薑
調	味料：冰糖	白胡椒	鹽
	工研烏醋	香油	太白粉

- 準 備：
1. 薑去皮，切長絲。紅蘿蔔去皮切絲。
  2. 紅辣椒切半，去子，切長絲。
  3. 大白菜洗淨，斜切絲(約1公分寬)。
  4. 鱈魚排斜切長條，與白菜絲同寬。

- 做 法：
1. 鍋裡放水，煮開；加少許冰糖，少許油；再放入大白菜、紅蘿蔔、紅辣椒絲、薑絲，以白胡椒、鹽調味，太白粉水勾芡。最後加入鱈魚條、工研烏醋、香油、芹菜末即可。

