

大廚師:周老師  
日期:Feb.9 2008

## 素燒什錦

材料:

1. 白麻油 4 大匙
2. 烤麩 2 個
3. 酒 1 大匙

A 料

筍 1 個,素雞 2 個,腐竹 2 條,油麵筋半杯,紅蘿蔔 1 條,青豆仁半杯

B 料

冬菇 4 朵,木耳 2 朵,金針菜半兩

調味料:

醬油 3 大匙,鹽 2 小匙,糖 1 大匙,水 1 杯

做法:

1. 冬菇泡發切片,木耳與金針菜泡發後去根蒂備用
2. 筍去古殼切厚片,素雞與烤麩分別切片,腐竹泡軟後斜刀切片,油炸麵筋用溫水泡軟,紅蘿蔔去切厚片,青豆仁洗淨待用
3. 鍋內燒熱四湯匙麻油,先將烤麩放入,炸至金黃色時淋酒,再將 A,B 料同時倒入,炒約 1 分鐘後加入調味料,蓋好鍋蓋,用中火燒至湯汁時收乾便可盛起