

大廚師:Susan

時間:Apr.18 2009

素菜

材料:

1. 豆腐皮 1 包
2. 川耳 2 顆
3. 蒜苔
4. 蒜粒

做法:

1. 將川耳洗淨泡軟,蒜苔斜切
2. 起油鍋炒川耳,放些鹽,酒(去草味),盛出,擦乾鍋子
3. 炒鍋多放點油,待油熱放豆腐皮煎炒成金黃色之後放蒜,鹽,糖,酒,加入蒜粒,蒜苔,川耳再炒一炒即可

P.S.:如果不當素菜,可加點肉絲一起炒