

# 素食雅集

27

## 香菇犒芽白

大溪觀音齋 提供  
莊汝聰 主廚

材 料：大香菇、大白菜嫩芽（俗稱娃娃菜）、白果（銀杏）。

調味料：醬油、糖、五香粉、薑末。

- 作 法：
1. 香菇泡軟去蒂，以少許油，中火炒熟，娃娃菜去老葉，銀杏泡水後，蒸熟備用。
  2. 油鍋中放入少許油後，加入薑末、糖、醬油、水，依序加入大香菇、娃娃菜，以小火燜煮，待湯汁收乾後，加入銀杏略燒，即可起鍋排盤。

