

提供：雅書堂

主廚：陳穎仁

金菇炒年糕



材 料：

金菇1包、寧波年糕200公克（切片）、
高麗菜100公克、紅辣椒1條、香菜2棵

調味料：

醬油2匙、香菇粉1匙、糖半匙、
胡椒粉1/4匙、香油1匙

作 法：

1. 金菇去蒂，剝開成絲狀。高麗菜洗淨，切條；紅辣椒洗淨，切絲；香菜洗淨，切段。
2. 將金菇放入鍋內炒香。加入紅辣椒、高麗菜略炒。加入調味料拌炒。
3. 倒入年糕，蓋上鍋蓋，以中火燜透年糕。待湯汁略收時，放入香菜及香油，快速拌炒均勻即可起鍋。

貼心小叮嚀

年糕用小火燜才會Q，會比較好吃，比起先汆燙或過油都較方便且容易。