

【 螞蟻上樹 】

食譜來源：毓秀私房醬



螞蟻上樹是中國四川和重慶常見的食品，因有細小的肉末沾黏在粉絲上，看上去有如螞蟻在樹上爬而取名。

我們利用素 X0 辣醬來炒冬粉，製作簡單，而且味道不輸正宗的螞蟻上樹哦~

材料：

冬粉.....2 把
木耳.....少許
白菜.....少許
紅蘿蔔.....少許
四季豆.....少許
清水.....200c. c

p. s: 爆香食物時，可額外加上少許的麻油 or 香油，增加風味

調味料：

毓秀私房醬_素 X0 辣醬... 1 大匙
龜甲萬大吟釀醬油.....2 平匙



【螞蟻上樹】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 冬粉 2 把，先泡冷水約半小時(有些軟即可)
2. 將木耳、紅蘿蔔、白菜切絲，四季豆切丁備用



3. 鍋內放油，放入木耳絲、紅蘿蔔絲、白菜絲爆香
4. 放入大吟釀醬油、素 X0 辣醬、清水
5. 煮滾後，加入冬粉，略微拌炒
6. 灑上切丁的四季豆



7. 中火煮開後，轉小火煮至水份略微收乾的狀態即可
8. 好吃的螞蟻上樹來了~

