

【香草辣蒜炒干絲】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

- (1) 豆干……………切絲備用
- (2) 茶樹菇……………泡熱水後，切斷分成二截備用（乾燥的） / 亦可以選擇新鮮杏鮑菇切絲備用
- (3) 鹽……………少許
- (4) 將以下食材切絲後，放入熱水中，川燙備用。

四季豆、玉米筍、紅蘿蔔……………切絲

調味料：

將以下三種調味料拌勻備用。

- (1) 毓秀私房醬_香草辣蒜……………半匙
- (2) 萬家香素蠔油……………一匙
- (3) 清水……………二匙



【香草辣蒜炒干絲】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 鍋內放少許油，待油熱熟後放入豆干絲先煎炒幾分鐘。



2. 續加入茶樹菇/杏鮑菇絲，灑點鹽，拌炒至豆干絲及菇類水份收乾後



3. 將預先切好絲的四季豆、玉米筍、紅蘿蔔絲亟欲調勻的調味料醬汁倒入鍋內，拌勻後即可開始享用美味的香草辣蒜炒干絲。

