

## 【酸菜炒素肚】

食譜來源：毓秀私房醬



香 Q 的素肚，與酸酸甜甜的酸菜作搭配，令人食指大動的下飯好菜！

### 材料：

- (1) 素肚
- (2) 酸菜
- (3) 砂糖
- (4) 大辣椒或青蔥（裝飾用）

### 調味料：

1. 毓秀私房醬\_麻油薑泥調味醬
2. 蘋果醋（或白醋）
3. 香菇素蠔油

## 【酸菜炒素肚】

食譜來源：毓秀私房醬

### 做法：

1. 素肚片薄後切小條，用少許油炒至焦黃，盛起備用



2. 酸菜切小條，無需先泡水，入鍋與蘋果醋和砂糖，炒至水份收乾（醋與糖先以 1:3 的比例，再依酸菜的鹹度作調整）



3. 將素肚加入鍋中與酸菜拌炒，加香菇素蠔油調味，並使用【麻油薑泥】提香



4. 最後使用大辣椒或青蔥作裝飾

