



# 鮑汁炒野菌

Wild Mushroom in Abalone Sauce

## 鮑汁炒野菌

Wild Mushroom in Abalone Sauce

### 用料:

雞脾菇	4兩	薑片	6片
鮮冬菇	4兩	甘筍片	6片
鮑魚菇	4兩	蔥段	半杯
蒜片	2粒		

### 汁料:

清水	3湯匙
美味棧鮮雞汁	1/2茶匙
美味棧鮑魚汁	3湯匙
美味棧頭抽	1茶匙
美味棧香麻油	1/2茶匙

### 製法:

1. 將雞脾菇、鮮冬菇及鮑魚菇洗淨，切大件，飛水備用。
2. 以蒜片、薑片及甘筍片起鑊爆炒。
3. 放回鮮菇炒合，贊酒。
4. 下汁料兜勻炒合，下香麻油兜炒一會，加入蔥段上碟即成。

**Ingredients:** Chicken Thigh Mushroom 4 tael, Fresh Black Mushroom 4 tael, Abalone Mushroom 4 tael, Sliced Garlic 2 clove, Ginger 6 slices, Carrot 6 slices, Spring Onion 1/2 cup.

**Sauce:** Water 3 tbsp, Chicken Sauce 1/2 tsp, Abalone Sauce 3 tbsp, Premium Soy Sauce 1 tsp, Sesame Oil 1/2 tsp.

### Method:

1. Clean and cut mushroom into serving size. Blanch and set aside.
2. Fry garlic, ginger and carrot slices.
3. Return mushroom.
4. Add sauce and cook for a while. Add spring onion and serve hot.



美味棧頭抽

美味棧鮮雞汁

美味棧鮑魚汁

美味棧香麻油