

黑珍珠系列

文／梁幼祥
美食家

香菇燜筍

【材 料】香菇10朵，醬油2湯匙，高湯2杯，竹筍2個，香油1小匙，胡椒粉少許，蔥1支，糖2小匙，薑2片，紹興酒1湯匙，鹽1/2小匙。

- 【作法】1. 香菇泡水，竹筍切塊備用。
2. 用少許油爆香蔥段，加入香菇及筍塊，淋下醬油及酒炒勻。
3. 再加入糖、鹽、胡椒粉及高湯，用小火慢燒，待湯汁快收乾即可。

PS：可淋些芡汁，
口感會好些，
但常勾芡也可能讓你發胖哦！
一般江浙館只放少許。 圖

