

筍香魚片湯



21

材 料

茭白筍.....	600公克
鯛魚.....	200公克
胡蘿蔔.....	50公克
鴻禧菇.....	50公克
芹菜.....	10公克
薑.....	50公克
豆腐.....	1塊
香菇.....	10公克

調味料

鹽.....	1小匙
酒.....	30cc
太白粉.....	1小匙
香油.....	1小匙
高湯.....	200cc

作法 /

1. 將茭白筍、鯛魚、胡蘿蔔、香菇切片捲成花的形狀，入鍋蒸熟。
2. 豆腐切圓形，入高湯及調味料煮熟放入瓷碗備用。
3. 將作法1的成品放入作法2瓷碗中即可。