



素食雅集

三杯猴頭菇

觀音齋提供
莊汝聰主廚

材 料：罐裝之猴頭菇、紅棗、栗子、蓮子、老薑、九層塔、素羊肉。

調味料：黑麻油、糖、醬油膏、水、烏醋。

作 法：1.猴頭菇切塊狀，以中火炸酥備用。

2.紅棗、栗子、蓮子、泡水後蒸熟備用，老薑切薄片。

3.油鍋加入黑麻油、薑片，爆炒至薑片乾香後，續加入素羊肉、猴頭菇略炒後，加入砂糖、醬油膏、水，續加入紅棗、栗子、蓮子，煮十分鐘，湯汁略收乾後加入少許九層塔及烏醋即可。