

提供：雅書堂

主廚：陳穎仁

## 天喜海帶

材 料：天喜菇150公克、海帶根100公克、紅黃椒各半個、甜豆15公克、薑1塊

調味料：辣椒醬1匙、鹽1/4匙、豆醬半匙、香菇粉1匙、香油1匙、烏醋半匙



作 法：

1. 薑切絲，紅、黃椒去籽、洗淨後切條。
2. 除薑絲外，其餘材料全部汆燙，漂涼。
3. 薑爆香，加入調味料，調勻。
4. 最後再放入所有材料，充分拌勻即可。

貼心小叮嚀

若喜歡吃酸的人可拌入一些酸菜絲，味道也不錯。