

創意

翡翠豆漿粥

材 料：

毛豆300公克、水1200cc
肉丁50公克、香菇50公克
紅蘿蔔丁50公克
芋頭丁50公克
玉米粒50公克
糙米飯2杯、芹菜末少許

調味料：

橄欖油1茶匙
胡椒、鹽各少許

做 法：

- 1.毛豆加2杯水打成豆漿，加3杯水煮開。
- 2.起油鍋炒香香菇、肉片加入1料續煮再加入所有材料煮熟，調味即可。

提供單位：鳳山市農會
製作人：吳素月、高月枝、黃月玉