



素炒四喜



材 料：香菇3朵、毛豆仁150公克、玉米粒150公克、素蝦仁150公克

調味料：麻油1湯匙、鹽3/4茶匙、味精少許、胡椒粉少許

做 法：1. 香菇泡軟，切丁（約1公分大小）。毛豆及玉米粒煮熟備用。
2. 起油鍋，爆香菇，待香味四溢時將毛豆、玉米及素蝦仁投入鍋內同炒，加鹽、味精及胡椒粉調味，淋1½湯匙香菇水拌炒，見水將乾即熄火盛起。

