

# 三絲銀芽



## 做法

1. 洋蔥、青椒及紅蘿蔔皆切絲。
2. 豆芽菜去頭尾成銀芽。
3. 魚板切成寬1公分之長條狀。
4. 起油鍋，爆炒洋蔥，炒至洋蔥熟軟時加銀芽、青椒、紅蘿蔔、魚板拌炒，並加鹽、味精及胡椒粉調味，炒至豆芽菜全熟即成。



## 材 料

|     |        |
|-----|--------|
| 洋蔥  | 半粒     |
| 青椒  | 1/2 粒  |
| 豆芽菜 | 300 公克 |
| 紅蘿蔔 | 40 公克  |
| 魚板  | 5 片    |

## 調 味 料

|     |          |
|-----|----------|
| 油   | 1 1/2 湯匙 |
| 鹽   | 1/2 茶匙   |
| 味精  | 少許       |
| 胡椒粉 | 少許       |