

蛋炒黃瓜



材 料

大黃瓜	1條(約600公克)
蛋	3個
香菇	1朵(大)
蟹肉絲	4束(60公克)

調 味 料

油	2湯匙
鹽	1/2茶匙
味精	少許
糖	1/4茶匙
胡椒粉	少許

做 法

- 1** 大黃瓜去皮，直剖切為兩半，去瓢、洗淨，刨粗絲。
- 2** 香菇泡軟切絲、蟹肉絲撕成一絲絲、蛋打散。
- 3** 起油鍋，爆香菇，爆至香味四溢時將香菇推至鍋邊，將蛋液倒入鍋內炒至蛋凝固即倒入黃瓜絲及蟹肉絲，並將香菇絲推入鍋中同炒，瓜絲炒至半熟時加調味料，再拌炒數下即成。