



材 料

腊味鴨肉片	200 公克
小黃瓜	200 公克
青蒜	1 根
蒜頭	2 瓣

調 味 料

麻油	1½ 湯匙
細砂糖	1/2 茶匙
鹽	1/4 茶匙

做 法

- 1 青蒜斜切粗絲。
- 2 小黃瓜先直切成兩半，再切 4 公分長段，將長段小黃瓜直切 0.5 公分薄片，以少許鹽抓過，沖冷開水，瀝乾備用。
- 3 蒜頭拍碎。
- 4 起油鍋，炒青蒜，待炒軟即熄火，加鴨肉片、蒜頭、糖及鹽拌勻，待冷卻後再加小黃瓜拌勻即成。