

五彩繽紛



材 料：

香菇	數朵
扁蒲	半條
熟竹筍	半條
素火腿	4片
綠花菜	1棵
香菇水	3/4杯

調味料：

油	1湯匙
鹽	3/4茶匙
味精	少許
胡椒粉	少許
糖	1/2茶匙
五香粉	少許

做法：

1. 香菇泡軟，去蒂備用。如香菇較大朵則切小塊。
2. 扁蒲去皮，切成四長條再切1公分厚片。
3. 竹筍切圓片再切小塊、素火腿亦切成四塊。
4. 綠花菜切小朵，燙熟備用。
5. 起油鍋爆香菇，至香味四溢時加扁蒲及竹筍同炒數下，淋香菇水，燜煮片刻，待扁蒲熟透，加素火腿拌炒並調味即成。
6. 盛起後以綠花菜裝盤。