

髮絲飄香



材 料：

扁蒲(小)	半條
白色魚肉	200 公克
髮菜	5 公克
金針菇	50 公克
火腿	3 片
魚板	5 片
高湯	3 杯

調味料

鹽	1/2 茶匙
味精	少許
酒	少許
芡粉	1 1/2 湯匙

做法：

1. 扁蒲去皮，刨粗絲備用。
2. 魚肉切薄片、火腿及魚板切絲。
3. 髮菜用清水浸泡 10 分鐘，撈起備用。
4. 高湯煮開先倒入扁蒲絲及金針菇煮熟，再加魚肉、火腿、魚板及髮菜同煮，調味，湯再滾時以調水的芡粉勾芡即成。