

翡翠鮮羹

材 料：

扁蒲	半條
翡翠	1/2 杯
豬肉絲	75 公克
魷仔魚(熟)	40 公克
蟹肉絲	5 束
高湯	4 杯
蛋	1 個

調味料：

鹽	1 茶匙
味精	少許
柴魚屑	1/4 茶匙
胡椒粉	少許
芡粉	2 湯匙

做法：

1. 扁蒲去皮，刨粗絲備用。
2. 高湯煮開投入扁蒲煮熟，加翡翠及蟹肉絲同煮並調味，以調水的芡粉勾芡後再放入豬肉絲，淋下蛋液使成蛋絲，熄火前倒入魷仔魚即成。

翡翠鮮羹

