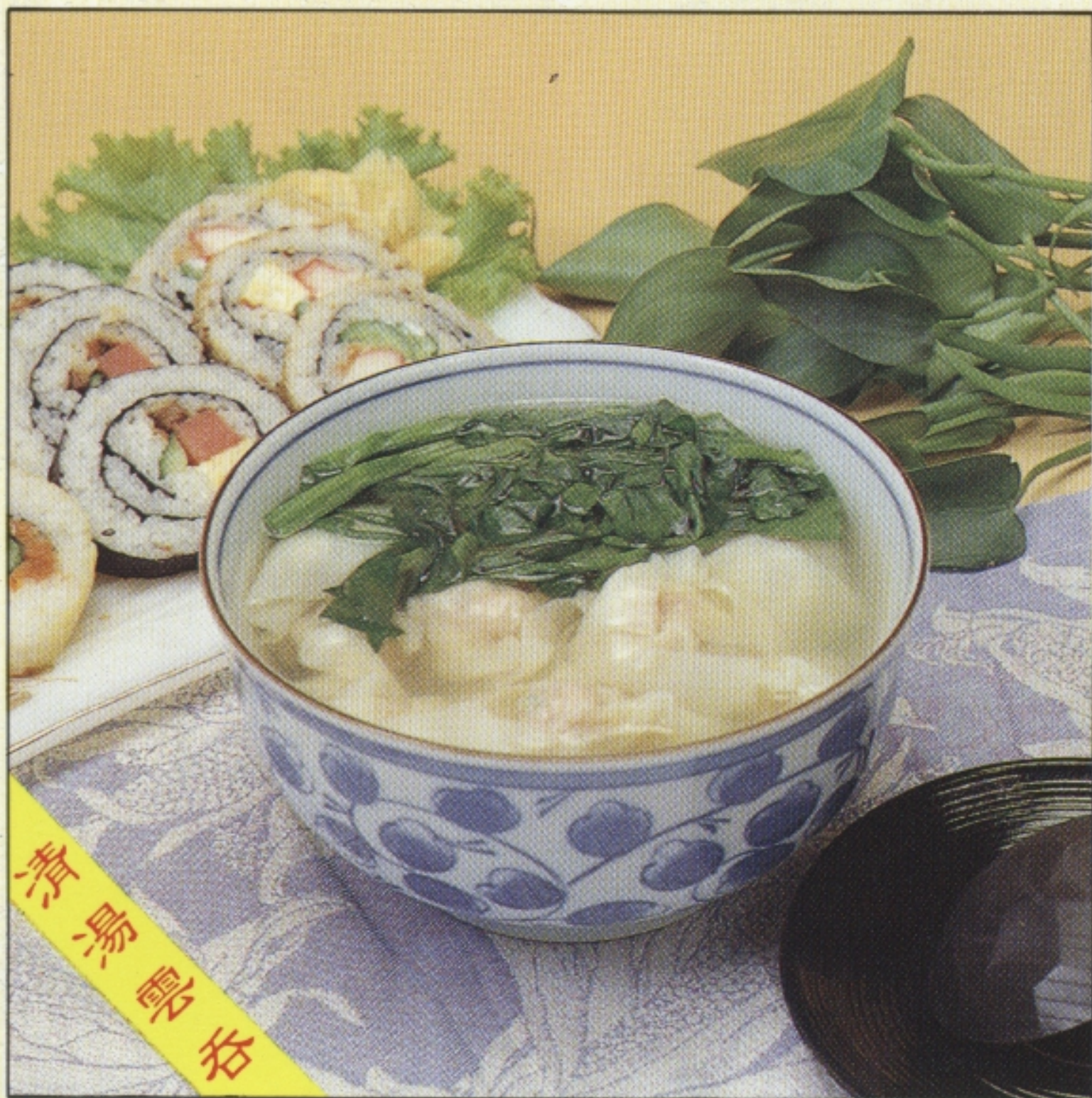




清湯雲吞

材料：學菜半把(約200公克)
餛飩20粒、高湯3杯

調味料：

鹽1/2茶匙、味精1/4茶匙、麻油1/2茶匙、柴魚少許、胡椒粉少許

做法：1.學菜洗淨去根部，切5公分長段，燙熟備用。

2.高湯煮開，投入餛飩，待餛飩全熟加調味料，熄火，倒於燙碗內，將學菜加於湯內。

說明：各種餛飩湯、湯麵（或米粉、河粉、米苔目）、貢丸、魚丸煮湯或麻醬拌麵、沙茶乾麵或肉燥麵等，皆可取燙熟的學菜，代替小白菜、綠豆芽或韭菜。 