

群聚玉環

(什菌伴玉環)

材料

冬瓜	1 件(2 吋厚)	珍珠荀	數條
雞湯	1 小盒	薑片	3-4 片
*冬菇	適量	*草菇	適量
*金針菇	適量	*雲耳	適量

*什菌類可按個人喜好選擇菇類

調味醃料

糖	半茶匙	鹽	半茶匙
蠔油	1 湯匙	生粉水	少許(芡汁用)

做法

1. 雲耳先浸軟洗淨切小條狀備用。
2. 將所有菌類洗淨，然後汆水，盛起瀝乾水份。
3. 冬瓜去瓢去皮，用中火蒸約 20 分鐘至軟身（時間需視乎瓜的厚度）
4. 燒熱鑊落少許油，爆薑片後再下各材料炒勻，加適量雞湯煮片刻。
5. 最後下調味埋芡，然後放入冬瓜環中央即成。