



材 料 金針菇50克、黑珍菇50克、蘑菇50克、鮮香菇50克

調味料 翡翠海鮮濃湯包1包、水800CC、香油1茶匙

- 做 法
- ① 金針菇及黑珍菇切小段，蘑菇及鮮香菇切片。一起汆燙30秒後沖涼瀝乾。
 - ② 湯鍋中加入濃湯包、水拌勻煮開，加入燙過的蘑菇煮開後淋上香油即可。

小秘訣

菇類買回來要食用前再用水清洗，才不會因水傷導致變色腐敗。