



日光水岸情

冠軍

左岸埔巧媳婦

材 料

黃金筍(綠竹筍) 800g、鹹蛋2粒、辣椒少許、韭菜少許、甘藷絲200g

調 味 料

油1匙

做 法

1. 竹筍煮熟去殼及粗纖維，切成約5公分長、1公分寬柱狀筍條，尾端切成細絲狀較易入味。
2. 鹹蛋、辣椒及韭菜切成碎末。
3. 甘藷絲炸好放入中間即可。
4. 起鍋將鹹蛋、辣椒及韭菜爆香，加入竹筍拌炒即可，起鍋排盤。



食用時以海苔包上竹筍及甘藷絲風味更佳。