

紅翠玉花

(甘筍翠玉瓜炒肉粒)

材料

甘筍 (切片)	1 條	翠玉瓜(切片)	2 磅
瘦肉碎	150 克	蒜片	數片

調味醃料

糖	適量	生粉	適量
生抽	適量	雞粉	適量

做法

- 1.先落油待油滾熱後，再落蒜片爆香。
- 2.再將甘筍切絲並略炒香，然後加入翠玉瓜絲和瘦玉碎再炒，後可加入少許糖。
- 3.最後可加入生粉水收汁成芡。(生粉水無需太多，如太多會變得太濃稠。)