

# 素冬蔭湯麵

1. 蔬菜上(高)湯 – 玉米、胡蘿蔔、包心菜
2. 素冬蔭醬
3. 香茅草
4. 泰國檸檬葉
5. 檸檬汁
6. 鹽和糖
7. 把香茅草、鹽、糖加上湯放鍋內一起煮。
8. a.草菇 b.法國豆(四季豆) c.大鮑魚菇 d.素鴨 e.豆腐 f.米粉

★蔬菜上(高)湯需要先煮最少半小時以上才可加入素冬蔭醬。

★把法國豆(四季豆)切成大約一吋長，然後加入適量蘑菇。鮑魚菇切成薄片。

★素鴨在唐人雜貨店有賣。

把豆腐與素鴨切成同一形狀(豆腐易碎，切時要輕柔)

★下一步是煮麵：

★先把麵放碗底，再把蘑菇、法國豆(四季豆)、素鴨、豆腐等排好在麵上，然後才加入上(高)湯。