

蛤蜊炒絲瓜

文 食 文 學 報 告

導 師 ： 鄭 名 琪

徐妍馨

材料：

材料:絲瓜一條,切狀
蛤蜊300克 蒜頭4顆切
碎 少許的薑絲絲 鹽巴
少許 米酒少許





做法：

鍋中加入少許的沙拉油之後，放入蒜頭爆香，在放入絲瓜炒一炒，在放入蛤蜊拌炒之後，再放入薑絲跟少許鹽巴還有加入少許的米酒拌炒之後，在用鍋蓋悶煮一下至蛤蜊都開了就可以裝入盤中。





家人連結

小時候常吃媽媽炒的絲瓜炒蛤蜊，很久沒吃了。運氣不好會吃到老的絲瓜，吃一口就不想吃，但是現在懷念那蛤蜊散發者融合米酒天香氣味。





THANK YOU

