

香菇素蚝油捞面

材料：干香菇 3 个，青菜 30 克

烹饪步骤：

- 1.干香菇洗净，用清水发泡 30 分钟。
- 2.青菜洗净，烫熟。
- 3.将面饼放入沸水中煮约 2-3 分钟，待面条散开发软后，将水倒出，用碗盛起备用。
- 4.将 2 汤匙食用油放入烧热的锅中，先将香菇翻炒 1 分钟，加入调味酱及适量水，红烧 2 分钟。浇在面条上加青菜，即成味道香浓的香菇蚝油捞面。