

### 鲍鱼鸡捞面

材料：鲍鱼片 4 片，白切鸡 4 块，青菜 30 克。

烹饪步骤：

1. 青菜洗净，烫熟。
2. 将面饼放入沸水中煮 2-3 分钟，待面条散开发软后，将水倒出，用碟盛起备用。
3. 将两汤匙食用油放入烧热的锅中，加入调味酱及适量水，放入鲍鱼片红烧约 1-2 分钟，浇在面条上，加上白切鸡及青菜，即成豪气十足鲍鱼鸡捞面。