

兩種口味

武林秘笈



材料：

1. 清香口味

豆腐乾 兩塊150克切絲 武林菜 一小罐100克 青 蔥 一根切絲
香 菜 兩棵切碎 蘋 果 半個切絲 黃 瓜 一條切絲
醃黃蘿蔔 兩片切碎

以上材料混合拌勻裝盤，成為清香口味武林秘笈。

2. 濃香口味

在清香口味武林秘笈裡再加入下面調料

生抽醬油 一小勺 麻 油 一小勺 黑胡椒粉 少許

拌勻成為濃香口味武林秘笈。

提示：

1. 豆腐乾、青蔥、香菜、蘋果、小黃瓜，這5種材料洗淨後一定要擦乾，好入味，除了有綜合調味的口感外，也能嚐到每種材料的原汁原味。
2. 武林菜整罐倒出後，用刀切斷幾下，易於嚼口。