

乾的好，
鎖住當季的新鮮和品質

有機銀耳2件88折 274元/40g*2包

現採現烘，延長生鮮的保存期，選用無農藥無化肥栽種的新鮮銀耳烘乾，含天然植物膠質，甜鹹料理皆適合，也是天然的葛粉，適合烹煮羹湯用。



料理小撇步：

1. 鹹食：料理前用水浸泡5-10分鐘達到最佳口感(脆脆的)。
2. 甜食：料理前用水浸泡30分鐘達到最佳口感(軟軟的)。

料理食譜：

銀耳豆腐羹

食材

- (1) 有機銀耳25g、板豆腐1盒、鮮香菇2朵、水2,000c.c.、沙拉油1茶匙
 - (2) 芹菜末、香菜末、冷壓芝麻油少許、烏醋適量
- 調味料：鹽、白胡椒

作法

- (1) 乾銀耳用水浸泡5分鐘後，與豆腐、鮮香菇均切絲。
- (2) 起油鍋加入香菇爆香，爆香後加入水，待水滾後轉中火加入有機銀耳和豆腐，稍微攪拌至適當濃稠後再加調味料。
- (3) 裝碗後灑上芹菜末、香菜末、冷壓芝麻油和烏醋後即可上桌。

更多食譜請看這裡



台灣主婦聯盟生活消費合作社