



**Loh Hong Chye**  
**发财团圆**

**INGREDIENTS:**

200 g Cauliflower (cut to bite size)  
15 g Carrot (slices)  
3 nos Young Corn (cut into half)  
2 pcs Black Fungus (soak)  
6 pcs Black Mushroom (soak)  
4 nos Button Mushroom (slice into ½)  
10 nos Holland Beans  
1 tsp Garlic (chopped)  
A little Fatt Choy

**材料:**

200 克 菜花/椰菜花 (切块)  
15 克 红萝卜 (切片)  
3 棵 幼玉米 (切半)  
2 朵 黑木耳 (浸软)  
6 朵 香菇 (浸软)  
4 颗 蘑菇 (切半)  
10 颗 甜豆/荷兰豆  
1 小匙 蒜头 (剁碎)  
少许 发菜

SEASONING:

1/8 tsp M.S.G  
1/2 tsp Salt  
1/2 tsp Sugar  
1 tbsp Oyster Sauce  
1/2 tsp Chinese Wine  
80 ml Water  
Dash of Pepper  
1 tsp Corn flour  
4 tbsp Oil for frying

调味料:

1/8 小匙 味精  
1/2 小匙 盐  
1/2 小匙 糖  
1 大匙 蚝油  
1/8 小匙 酒  
80 毫升 水  
少许胡椒粉  
1 小匙 粟粉  
4 大匙 油

Method 做法:

1. Boil all vegetables for about 3 minutes, dish out and set aside.  
将所有的蔬菜放进锅中煮大概 3 分钟，然后盛起待用。
2. Heat up the oil in I-Chef euro sauce pan and fry the garlic till brown.  
用 I-Chef 锅将油烧热，然后倒入蒜头炒到金黄色。
3. Add vegetables, water, seasoning and simmer at a low heat.  
然后加入蔬菜，水和调味料，用慢火煮至沸腾。
4. Thicken with corn flour solution and serve.  
加入粟粉水勾芡即可享用。

BY CHEF PLILIP YOONG