

香菜

又名芫荽，是菜蔬中的「甘草」角色，菜湯加入少許，即芳香四溢，實如其名。在菜餚中大多充為配角，却能使主菜產生畫龍點睛之效果。



香菜炒豆干

(5人份)

■ 材料：

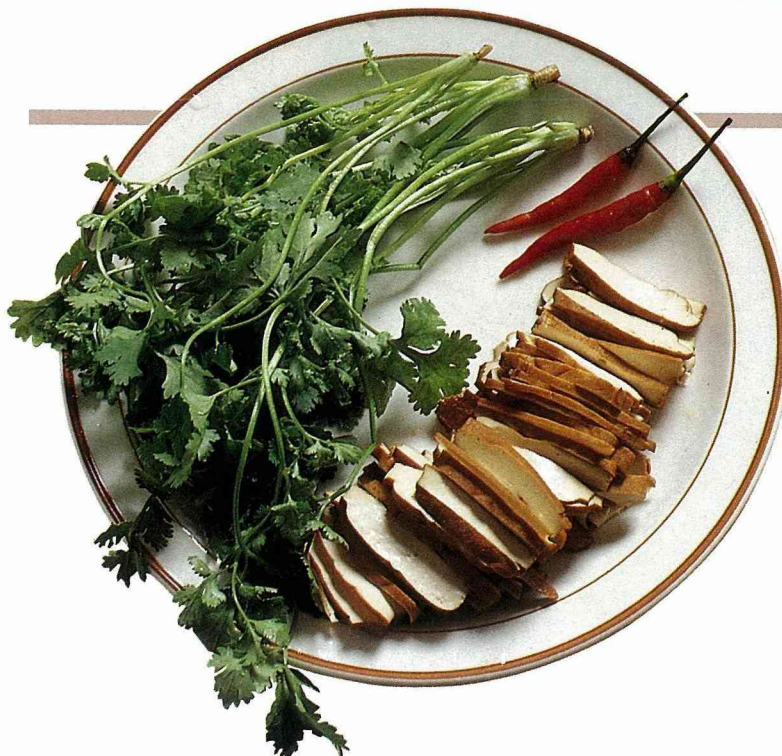
五香豆干約 12 兩、香菜 3 兩

■ 調味料：

油 1/2 大匙、香油或麻油少許、鹽 1 小匙、糖酌量、醬油少許

■ 作法：

- ①豆干洗淨切薄片、香菜洗淨切末。
- ②起油鍋，將豆干加鹽煎炒至金黃，再加上麻油、醬油調味，最後再下香菜略炒即可盛盤上桌。





香菇糰 (5 人份)

■ 材料：

香菇 5~6 朵、金針菇 4 兩、乾金針 1 ½ 兩、木耳 2 朵、素糰 3 兩、香菜酌量

註：買不到素糰者，可以用豆腐皮（炸的）切絲代替。

調味料：

鹽 1 ½ 茶匙、糖少許、醋少許、醬油少許、太白粉酌量、香菜少許

■ 作法：

①香菇洗淨泡軟切絲，木耳切絲，金針菇切段，金針泡軟去蒂打結待用。

②約 7 碗水加香菇同煮。

③水煮開後加素糰、木耳，放調味料。

④待第二次煮開後，加上金針並以太白粉勾芡至稠狀，起鍋時再撒上香菜、胡椒粉，並淋上香油即可。

註：如果用豆皮代替時，在糰湯作好時才將炸好的豆皮絲置於大碗內，使用時再將糰湯裝大碗內即可。





香菜刈包

(5 人份)

■ 材料：

豆腐皮 3 片、香菇 7~10 朵、素肉片 3 兩、酸菜半斤、紅辣椒 2 根、刈包 10 個、花生粉及細糖粉酌量、香菜 2 兩

調味料：

油 1 大匙、麻油少許、醬油 1/3 大匙、鹽少許、糖少許、太白粉少許

■ 作法：

①豆腐皮一片切 9 小塊，香菇泡軟擠乾水份切片，素肉片以溫水泡軟擠乾水份待用。酸菜洗淨切成末狀，紅辣椒去子切末，香菜洗淨切末。

②以 1/3 匙熱油先煎豆腐皮至金黃，待用。再以餘油將香菇炒至金黃，待用。以 1/3 熱油將素肉片炒至金黃，用 1/3 小匙鹽拌勻入味，放入豆皮及香菇後，加上少許的麻油、醬油、少許的糖與水同

煮，再以太白粉勾芡，即可起鍋

③以 1/3 大匙的熱油炒酸菜及紅辣椒，調上少許的糖及醬油拌勻，即可盛起。

④上桌食用前，將刈包蒸熱

，再將花生粉及糖粉各別置於小碟中。切好香菜，並將煮好的素紅燒及酸菜各別置在盤中。食用時將刈包打開，放上素紅燒、酸菜、花生粉、糖粉及香菜，即可食用。

