

# 香椿

挺拔直立的香椿，  
有父親的丰采，  
其紅褐鮮嫩的新葉，  
則是風格獨具的香味菜。  
不管煮湯、  
涼拌或包餃子，  
均令人齒頰留香！

## 香椿蛋花湯

### ■材料：

香椿芽5棵、雞蛋3個、水5杯、太白粉2茶匙、鹽1茶匙、麻油¼茶匙。

### ■做法：

1. 香椿芽洗淨切段。
2. 5杯水煮滾調入太白粉汁、鹽。
3. 蛋去殼入滾水中以筷子輕攪動幾下，再下香椿芽一滾即可起鍋並滴入麻油。





## 香椿炒豆干

### ■材料：

嫩香椿葉100公克、豆干10塊、絞肉4兩、胡蘿蔔絲和香菇絲各少許、醬油1湯匙、鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙、油4湯匙。

### ■做法：

1. 嫩香椿葉去葉脈，洗淨切碎。
2. 豆干切條。
3. 起油鍋下香菇絲炒香，再下豆干、醬油、鹽拌炒入味，再下胡蘿蔔絲、絞肉及2湯匙水翻炒數下，最後下香椿拌勻即可。



## 素香餃子

### ■材料：

嫩香椿葉100公克、豆干5塊、冬粉1把、香菇4朵、醬油1湯匙、油4湯匙、鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙、餃皮半斤。

### ■做法：

1. 嫩香椿葉去葉脈洗淨切碎，豆干切碎。
2. 冬粉、香菇泡軟切碎。
3. 起油鍋下香菇、豆干、鹽、醬油翻炒數下，再下冬粉、香椿葉拌勻即可為餃子餡。
4. 餃皮包餡，包好下水煮，經三滾即可撈起。



## 香椿拌豆腐

### ■材料：

香椿芽6棵、皮蛋3個、嫩豆腐一塊、熟花生仁 $\frac{1}{2}$ 杯、醬油2茶匙、麻油1茶匙。

### ■做法：

1. 香椿芽洗淨切碎。
2. 皮蛋去殼以筷子夾開成碎塊狀。
3. 花生仁去皮拍碎。
4. 豆腐以沸水滾過再切成小塊置盤上，依序置放香椿、皮蛋、花生仁並淋上醬油、麻油，吃時拌一拌，冰涼更好吃。