

紅麴釀山藥

材料：

山藥半斤、紅麴釀一湯匙。

作法：

1. 將山藥去皮，切成半月型（一公分厚）。
2. 將紅麴釀輕微抹上一層於山藥表面。
3. 將塗好的紅麴釀山藥入烤箱，上火烤三分鐘即可。

紅麴釀蛋炒飯

材料：

白飯2碗、紅麴釀2湯匙、蔥1支、蛋2粒。

作法：

1. 將蛋打散入鍋炒熟備用。
2. 起油鍋將飯入鍋，飯炒散後，加入紅麴釀、蔥花及蛋，拌炒即可。

紅麴釀肉絲

材料：

肉絲四兩、紅麴釀1湯匙、水3湯匙、酒1湯匙、香油1湯匙、太白粉1湯匙。蔥2支切段備用。

作法：

1. 將前佐料拌勻，醃五分鐘。
2. 起油鍋爆香蔥段，將肉絲入鍋拌炒，熟後起鍋即可。

紅麴釀美食譜

美食家梁幼祥精心設計

紅麴釀小排

材料：

豬小排6片、紅麴釀二湯匙、水2湯匙、香油二分之一湯匙、太白粉一湯匙、米酒或黃酒1湯匙。

作法：

1. 將水調和紅麴釀後，淋下酒及香油與小排醃拌。
2. 小排醃15分鐘後，分層撒上少許太白粉。
3. 油燒至七分熱時，將小排入鍋炸，起鍋切片即可。

紅麴釀撈麵

材料：

紅麴釀2湯匙、麵條1把、雞蛋1個、蔥花1份。

作法：

1. 將雞蛋打散入鍋，炒散後不必起鍋，直接加入2大碗水。
2. 待水滾後，加入麵條，視麵條熟後，加入紅麴釀調味，撒下蔥花即可。

天然

紅麴釀

本草綱目記載：

紅麴主消食活血，健脾燥胃。
治赤白痢，下水穀。

大鍋湯底鮮品

十世紀前的中國人，已利用含有酵素的紅麴製作美酒及各式美食。紅麴素又甘又醇的口感，不僅增添食物風味，更具有健康概念。

- 做火鍋湯底，甘醇鮮美
- 拌飯塗麵包，方便好吃
- 醃製豬肉排，烤炸皆宜
- 可當鹹沙拉，味噌使用

最適合生活型態忙碌、緊張的現代人食用

明朝宋應星《天工開物》記載：

紅麴具有「活血、防腐」之功效。

素食可用

禾圓食品有限公司 美食專線：(02) 2627-8656 e-mail:harmony.food@msa.hinet.net http://www.harmonytech.com.tw