

羅漢聚會

材 料：

香菇50公克、筍片50公克
綠花椰300公克
草菇70公克
玉米筍10公克
芋齊40公克
葫蘆、紅蘿蔔少許

調味調：

烏醋、糖、鹽、太白粉

做 法：

1. 香菇泡軟，刻花用牙籤固定，與刻花草菇下油鍋炸熟。
2. 筍片、紅蘿蔔、花椰菜燙過備用。
3. 全部材料擺於盤上，調味、勾薄芡淋上即可。



紫色之戀(主食)

材 料：

糯米600公克、素火腿2片
香菇3朵、紫山藥300公克
葫蘆6粒、素菜鬆少許
紅蘿蔔少許

調味料：

醬油2湯匙
胡椒粉少許
高湯少許
鹽少許

做 法：

1. 把素火腿、香菇、紅蘿蔔、素菜鬆爆炒，加調味料炒勻成餡。
2. 糯米蒸熟再拌入餡料湯汁。
3. 紫山藥切丁川燙、瀝乾。
4. 取1小塊糯米飯包入餡料搓圓，再沾滿紫山藥丁，再用葫蘆點綴，入蒸鍋蒸10分鐘即可取出。

