

涼拌瓜絲



材 料

大黃瓜	1 條(小)
素蟹肉絲	5 束
素肉燥	80 公克
素魚鬆	30 公克
花生粉	1 湯匙

MEMO

- 不加素魚鬆及花生粉亦可。
- 可以春捲皮或單餅包捲如春捲，加些糖粉味道更佳。

做 法

- 1** 大黃瓜去皮，洗淨，直切成兩半，去瓢，洗淨，刨粗絲。
- 2** 蟹肉絲拉開成細絲狀，燙過，冷卻備用。
- 3** 將黃瓜絲、蟹肉絲及素肉燥拌勻，倒於盤中。
- 4** 食用前撒上花生粉及素魚鬆即成。