

# 碧綠素黃鵠(素)

林明火  
花蓮統帥大飯店 餐飲部行政主廚

一人份

酥炸後的豆腐皮呈現亮麗的金黃色澤，多樣的餡料呈現豐盈的口感。淋上高湯汁之後讓整體更為香脆滑口，即使是素食也能讓人胃口大開。

## 材料

### 主料

新鮮當歸條……………150 g  
新鮮丹參條……………150 g  
枸杞……………50 g  
掛薯……………200 g  
素食料(素火腿、素肉)……適量  
豆腐皮……………2 張  
青江菜……………5 把  
高湯……………適量

### 調味料

香菇精……………少許  
素蠔油……………少許  
鹽……………少許

## 作法

1. 將新鮮丹參、當歸、掛薯切小丁，枸杞泡軟。再依照個人口味，放入喜好的素食料，加入調味料均勻拌炒。留下少許湯汁與高湯調成淋醬
2. 腐皮切好小張，包裹作法1的餡料打個小結，放入鍋中香炸。取出後置於川燙過的青江菜上排盤，最後淋上作法1的淋醬即可



