

主材料

芙蓉豆腐	90公克
綠竹筍	50公克
胡蘿蔔	80公克
鹹蛋黃	1顆
鮮蟳腿肉	30公克
青蘆筍	1支
丹參	100公克

御汁西施腐

製作方法

1. 丹參加水500公克，水煮滾後，以小火續煮30分鐘成為丹參高湯。
2. 綠竹筍連殼煮滾後用中火煮20分鐘，取出去外殼後切絲，放入蒸鍋。芙蓉豆腐切細絲鋪於綠竹筍上，鮮蟳腿肉燙熟切丁後放於豆腐上，再加入丹參高湯，入蒸鍋後蒸10分鐘，待入味即可取出。
3. 胡蘿蔔、鹹蛋黃加入丹參高湯做成蟹黃，淋於豆腐絲上、青蘆筍燙熟擺上即可。

