



主材料

蘿蔓	5公克
鮭魚肉	30公克
捲鬚生菜	2公克
紫洋蔥	20公克
小番茄	10公克
海苔片	1/8張
丹參	100公克

調味料

和風醬	30公克
柳橙汁	35公克
蜂蜜	20公克
糖	20公克
紅酒	200公克

盤飾

青木瓜	35公克
-----	------

參醬鮭魚捲

製作方法

1. 紫洋蔥切絲泡水備用。
2. 青木瓜切長片，以柳橙汁、蜂蜜醃漬備用。
3. 小番茄過油、泡水、剝皮，以紅酒、糖醃漬備用。
4. 丹參打成泥，加入和風醬即成參汁和風醬。
5. 鮭魚切片舖平加紫洋蔥絲、蘿蔓捲起，外層再捲上海苔片，對切排盤。
6. 將醃漬好的青木瓜片、小番茄、捲鬚生菜點綴裝飾後即可。