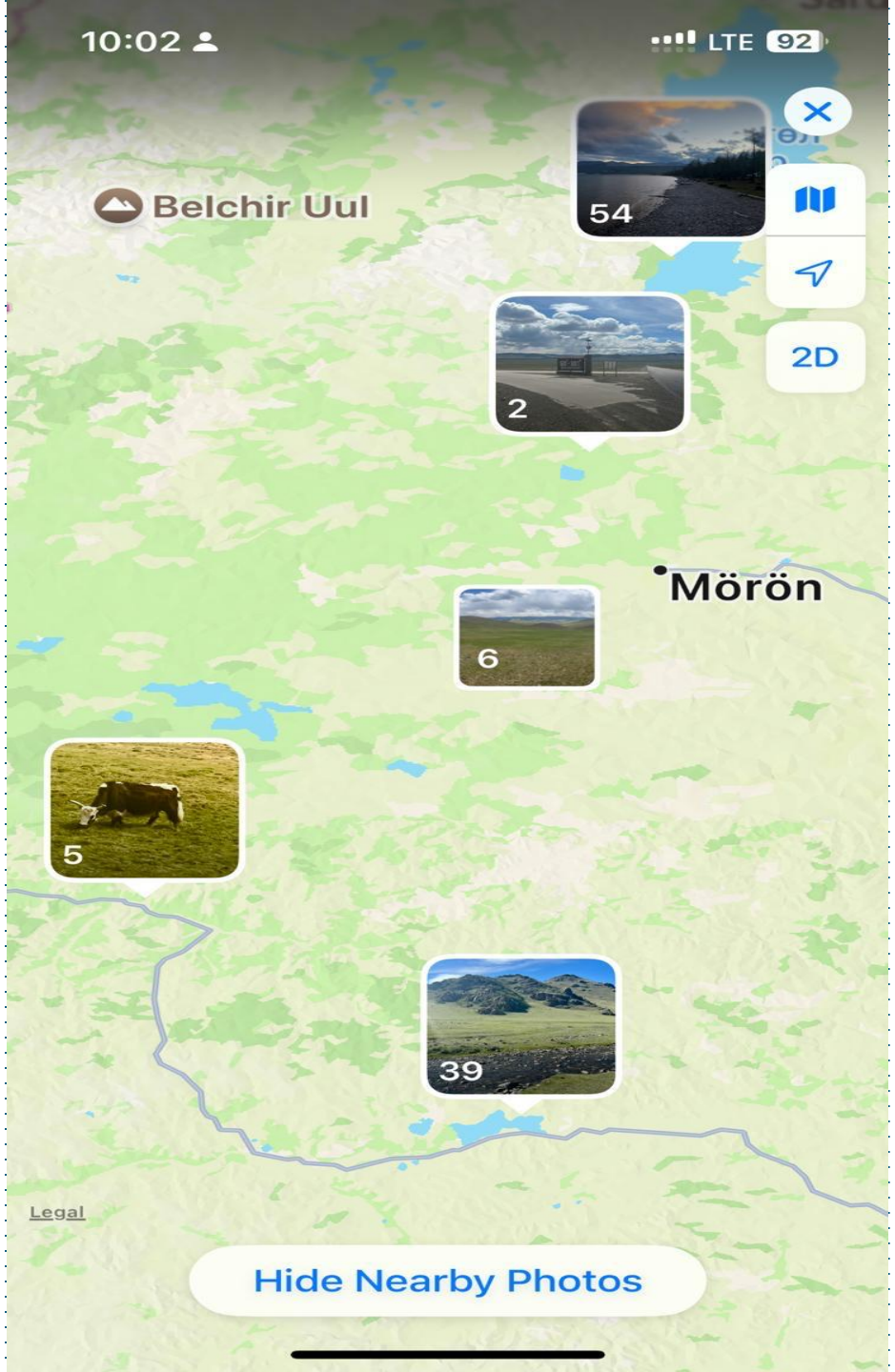
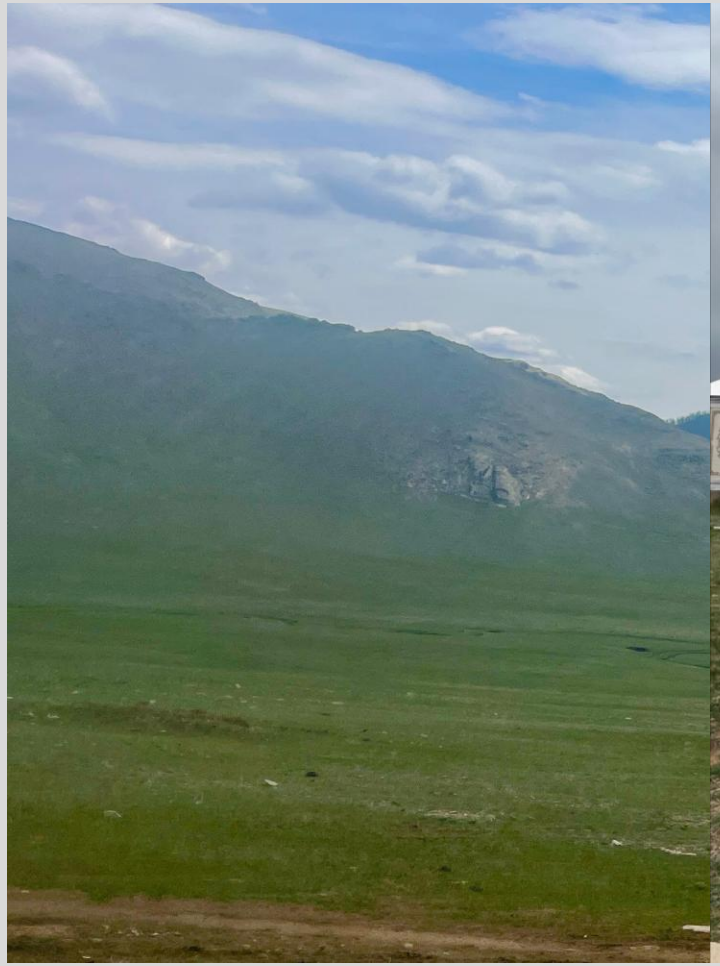
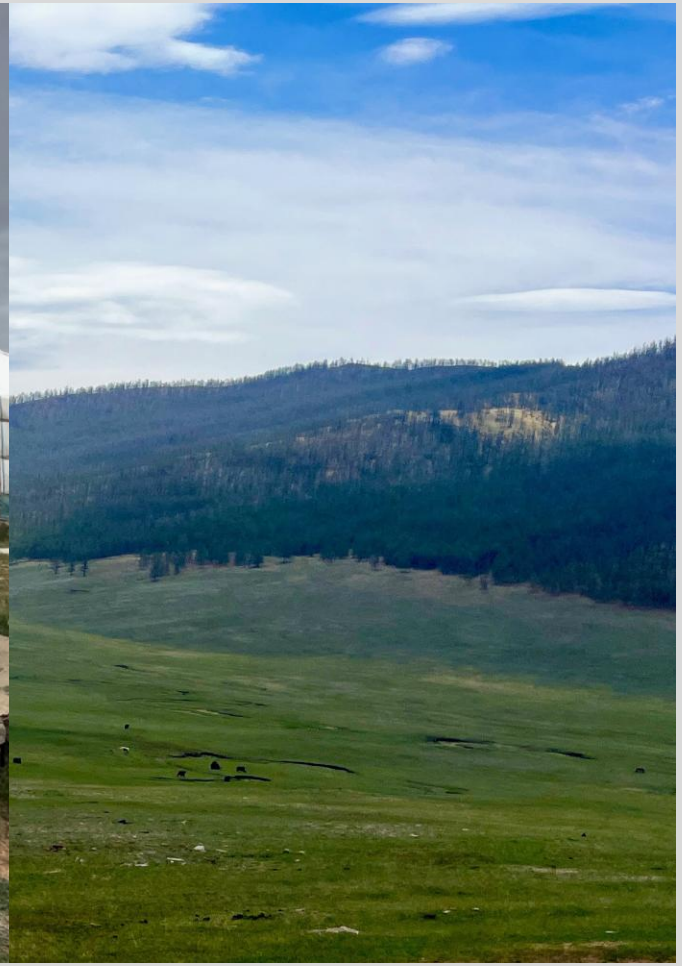
開一條自己的路 MYOR


10:02
LTE 92
Belchir Uul
54
2
2D
Mörön
6
5
39
Legal
Hide Nearby Photos

B
A



6



發願再回人間

行菩薩道

慈濟因緣

台灣 ➡ 美國 ➡ 上海 ➡ 美國 ➡ 台灣

豆皮三色捲

分享者：張秀玲

食材：
豆包5片、蘆筍4根、牛蒡1小支、杏鮑菇3個(小型)、壽司海苔2片麵粉些許

調味料：
椒鹽粉些許、醬油膏些許、醬油些許、黑胡椒粉些許

作法：
1. 杏鮑菇切長片，以滾水煮過，撈出濾乾，醃醬油膏、醬油、黑胡椒粉。
2. 蘆筍、牛蒡切成與豆包一樣的長度。牛蒡切約半公分寬即可，海苔剪成12片。麵粉加點水調成黏稠的粉漿備用。
3. 豆包攤開成三折切成兩半，撒上些許椒鹽粉，鋪上海苔片，再放上醃漬的杏鮑菇、蘆筍、牛蒡，壓緊捲起來，收口處塗上些麵糊即可。
4. 熱油中火炸至金黃即可。

萬用素XO醬

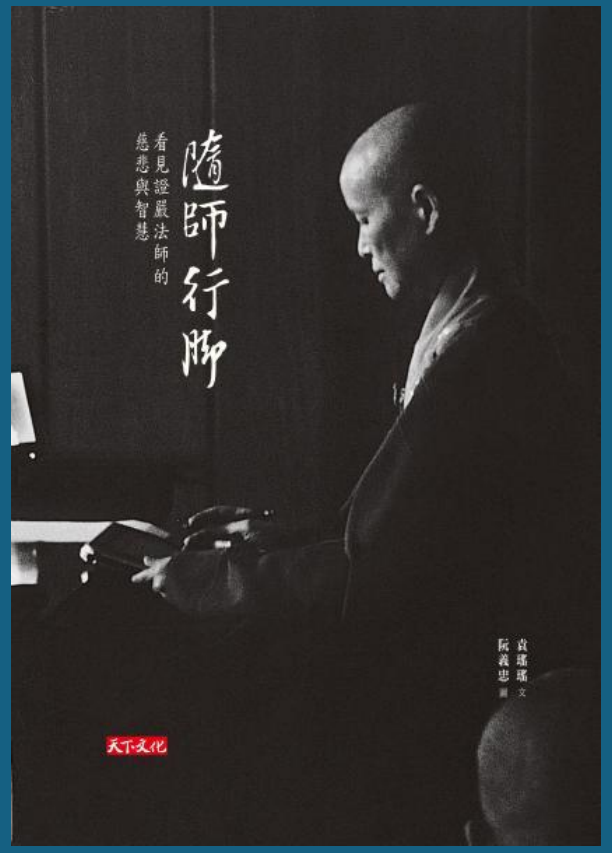
材料：
猴頭菇1杯、香菇頭1/2 杯、牛蒡1/2杯、素肉丁1/2杯、蘿蔔乾1/2杯、鮮辣椒些許、韓式辣椒粉1小匙

調味料：
辣豆瓣醬1小匙、醬油膏2小匙、醬油1小匙、沙茶醬1小匙、薑醬1小匙、麻油2小匙、黑胡椒粉1/4小匙、3/4杯水

作法：
1.將猴頭菇擠乾剝成絲狀，入油鍋略煎至金黃撈起備用。
2.香菇頭切丁慢香。牛蒡刮去粗皮刨絲切細丁，慢乾備用。蘿蔔乾泡好、洗淨切丁稍微慢乾。
3.起油鍋中火，再加入薑醬、辣豆瓣醬炒香，再放醬油膏、醬油、沙茶醬、麻油、黑胡椒粉拌炒。
接著放入猴頭菇、香菇頭、牛蒡丁、接著加入水以小火燜煮約5分鐘即可。

※※成品 16oz 一罐。裝罐後，需倒入烹飪油蓋過醬，以防接觸空氣發霉。

分享者：張秀玲



慈悲
智慧

感恩聆聽