

## 毓秀私房醬 - 應用食譜

	01 彩椒義大利麵 (五辛素)	材料	作法
素 X O 辣 醬		<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 義大利麵 1包(四人食用)</li><li>(2) 紅椒.半顆</li><li>(3) 黃椒.半顆</li><li>(4) 四季豆少許</li><li>(5) 洋蔥半顆</li><li>(6) 九層塔少許</li><li>(7) 素 XO 辣醬 2 大匙</li><li>(8) (8) 鹽少許</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 紅椒、黃椒、洋蔥切長條</li><li>• 四季豆切小段備用</li><li>• 熱水煮滾後，放入義大利麵煮 6~8 分鐘麵煮好後，將切好的彩椒、四季豆放入鍋中略微汆燙一下，就可將熱水倒出，用冷水稍微沖過</li><li>• 將洋蔥爆香，加入煮好的義大利麵、彩椒、四季豆、少許鹽、素 XO 辣醬，略微拌炒後，即可裝盤食用</li></ul>
	02 螞蟻上樹 (純素)	材料	作法
素 X O 辣 醬		<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 冬粉 2 把</li><li>(2) 木耳少許</li><li>(3) 白菜少許</li><li>(4) 紅蘿蔔少許</li><li>(5) 四季豆少許</li><li>(6) 清水 200c.c</li><li>(7) 素 XO 辣醬 1 大匙</li><li>(8) 醬油 2 平匙</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 冬粉 2 把，先泡冷水約半小時(有些軟即可)</li><li>• 將木耳、紅蘿蔔、白菜切絲，四季豆切丁備用</li><li>• 鍋內放油，放入木耳絲、紅蘿蔔絲、白菜絲爆香</li><li>• 爆香時，可額外加上少許的麻油或香油，增加風味</li><li>• 放入醬油、素 XO 辣醬、清水</li><li>• 煮滾後，加入冬粉，略微拌炒</li><li>• 灑上切丁的四季豆</li><li>• 中火煮開後，轉小火煮至水份略微收乾的狀態即可食用</li></ul>
	03 醬爆豆干 (純素)	材料	作法
素 X O 辣 醬		<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 豆干 6~7 塊</li><li>(2) 紅蘿蔔少許</li><li>(3) 毛豆少許</li><li>(4) 素 XO 辣醬 1 匙</li><li>(5) 香菇素蠔油 1 匙</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 豆干、紅蘿蔔切丁，毛豆去膜備用(去膜口感較佳，也可以不處理)</li><li>• 將豆干爆香至微焦，若不喜愛焦香味，也可微炒使豆干變嫩即可</li><li>• 加入紅蘿蔔丁、素 XO 辣醬、香菇素蠔油拌炒，起鍋前加入毛豆略微攪拌一下即可食用</li></ul>

## 毓秀私房醬 - 應用食譜

	04 客家小炒 (純素)	材料	作法
素 XO 辣醬		<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 素 XO 辣醬二匙、素蠔油二匙，調勻備用杏鮑菇四條，切絲備用</li><li>(2) 豆干四片切絲</li><li>(3) 芹菜切段</li><li>(4) 紅蘿蔔切絲</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 平底鍋內放少許油，先將杏鮑菇絲放入，炒至水份收乾，用這樣的方式讓杏鮑菇絲擁有較硬，有嚼勁的口感</li><li>• 放入豆干絲拌炒</li><li>• 接著加入芹菜段與紅蘿蔔絲</li><li>• 最後加入(1)醬汁炒至入味</li></ul>
	05 XO 醬炒馬鈴薯 (純素)	材料	作法
素 XO 辣醬		<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 中型馬鈴薯一顆</li><li>(2) 素 XO 辣醬 2 匙、糖適量、醋 1 匙、醬油膏 1 匙、水 1 匙</li><li>(3) 紅椒絲、青椒絲</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 馬鈴薯切絲泡水備用，紅椒絲、青椒絲切絲備用</li><li>• 將材料馬鈴薯絲放入鍋內拌炒</li><li>• 快熟時，加入 3/2 的醬料</li><li>• 拌均勻後，續加入青紅椒絲與餘下醬料</li><li>• 拌勻後即可上桌</li></ul>
	06 麻辣涼拌小黃瓜 (純素)	材料	作法
素 XO 辣醬		<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 小黃瓜 150 克</li><li>(2) 薑末 少許</li><li>(3) 糖 1/2 匙</li><li>(4) 鹽少許</li><li>(5) 紅辣椒末少許</li><li>(6) 素 XO 辣醬 (只取辣油少許)</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 小黃瓜洗淨切小圓片，用少許鹽，醃半小時備用</li><li>• 將醃好的切片小黃瓜用冷開水洗淨，再瀝掉水份 (一定要用冷開水，才可保持多日，不易變質)</li><li>• 將小黃瓜、素 XO 辣油、薑、糖、鹽、紅辣椒末混在一起拌勻，靜置 2 小時 後就可食用</li><li>• 未食用完，冷藏可保存多日。</li></ul>