



## B- 杏鮑菇拌醬 應用料理

01 杏鮑菇醬拌麵 (純素)	材料	作法
	(1) 麵條 (2) 紅蘿蔔絲 (3) 小黃瓜絲 (4) 豆芽菜 (5) 杏鮑菇拌醬	<ul style="list-style-type: none"> <li>麵條與豆芽菜燙熟後，拌入其他蔬菜即可</li> </ul>
	(1) 茄子 (2) 九層塔 (3) 辣椒 (4) 杏鮑菇拌醬 1 匙 (5) 香菇素蠔油 1 匙	作法 <ul style="list-style-type: none"> <li>將茄子炸過後撈起，並且將油濾出</li> <li>炸茄子時，需用鏟子將茄子壓入油中，炸 2 分鐘，炸時盡量不和空氣接觸顏色才會漂亮</li> <li>將杏鮑菇拌醬與素蠔油混合均勻，再加入辣椒、茄子拌炒</li> <li>盛盤後放上切碎的九層塔即可上桌。</li> </ul>
	材料 <ol style="list-style-type: none"> <li>白飯</li> <li>海苔</li> <li>白芝麻</li> <li>紅蘿蔔、小黃瓜、紫高麗切絲</li> <li>玉米粒 萵苣燙熟、杏鮑菇烤熟後切成適當大小</li> <li>杏鮑菇拌醬</li> </ol>	作法 <ul style="list-style-type: none"> <li>將各種蔬菜鋪在白飯上</li> <li>灑上海苔絲與白芝麻</li> <li>最後加上杏鮑菇拌醬，拌均即可</li> <li>除了【杏鮑菇拌醬】之外毓秀私房醬還有許多口味都適合拌飯，像是【素 XO 辣醬】、【素瓜子肉醬】、【猴菇梅干醬】和【麻油薑泥】。別忘了加很多的蔬菜，美味與健康，輕鬆上桌。</li> </ul>

## B- 杏鮑菇拌醬 應用料理

04 杏鮑菇釀豆腐 (純素)	材料	作法
	<p>(1) 傳統豆腐 (2) 香菜 (3) 荸薺 (4) 紅蘿蔔 (5) 杏鮑菇拌醬 1 大匙 (6) 素蠔油 2 平匙 (7) 水 100cc</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 將紅蘿蔔切絲、荸薺切丁，香菜洗淨備用</li><li>• 將豆腐切成長方塊，並將中間挖空(挖出來的豆腐留著)</li><li>• 把挖出的豆腐、杏鮑菇拌醬、荸薺丁混在一起拌勻，填入挖空的豆腐</li><li>• 將水、香菇素蠔油拌均，淋上豆腐</li><li>• 將整盤豆腐放入鍋中蒸熟，灑上紅蘿蔔絲、香菜即可食用</li></ul>
05 酥炸藕夾餡餅 (純素)	材料	作法
	<p>(1) 蓮藕 300 克 (2) 馬鈴薯 100 克 (3) 酥炸粉 適量 (4) 杏鮑菇拌醬 50g</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 先將蓮藕洗淨，去皮燙一下後，用刀切成厚片備用</li><li>• 將酥炸粉和水調成麵粉糊備用。(粉和水的比例視各家酥炸粉不同而異)</li><li>• 將馬鈴薯去皮、切片、蒸熟、搗成泥狀。</li><li>• 將馬鈴薯泥和杏鮑菇拌醬拌勻，即成為餡餅內餡</li><li>• 將內餡夾入藕片，外面再沾一層麵粉糊，下鍋炸熟即可</li><li>• 可以搭配點胡椒鹽或是蕃茄醬，味道更是 美味可口。</li></ul>