

## D- 猴菇梅干醬 應用料理

01 猴菇梅干拌苦瓜 (純素)	材料	作法
	(1) 苦瓜一條 (2) 猴菇梅干醬一匙半 (3) 香菇素蠔油一匙半	苦瓜先行燙熟、瀝乾，拌入調味料之後，就可以上桌囉
02 梅干醬拌銀芽 (純素)	材料	作法
	(1) 豆芽菜 170g (2) 紅蘿蔔 80g (3) 香菇 (浸泡過後) 50g (4) 香菜少許 (5) 頂級猴菇梅干醬 1 大匙 (6) 香菇素蠔油 2 大匙	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 紅蘿蔔切絲、香菇切片備用</li> <li>• 將豆芽菜、紅蘿蔔絲入滾水川燙後撈起，放入盤子</li> <li>• 將香菇爆香，放入香菇素蠔油拌炒一下</li> <li>• 將川燙過後的青菜、香菇、香菜、猴菇梅干醬拌均即可</li> </ul>
03 梅干炒飯 (純素)	材料	作法
	(1) 米 2 杯 (2) 新鮮香菇、高麗菜、西芹、紅椒、四季豆、紅蘿蔔 (3) 猴菇梅干醬 1 大匙 (4) 鹽巴少許	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米煮熟備用</li> <li>• 將香菇、高麗菜、西芹、紅椒、四季豆、紅蘿蔔切丁備用</li> <li>• 先用少許油將香菇爆香後，再將切好的蔬菜丁、猴菇梅干醬、鹽一起放入鍋中，用大火翻炒</li> <li>• 再倒入已煮熟米飯拌炒，即可起鍋</li> </ul>