


## F- 人蔘麻辣湯底醬 應用料理

<p>01 人蔘麻辣燒豆腐 (純素)</p>	<p>材料</p>	<p>作法</p>
	<p>(1) 嫩豆腐 3-4 塊 (2) 薑絲、香菜、蘑菇 少許 (3) 人蔘麻辣湯底醬 1/3 ~ 1/2 瓶</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>將 1/3 ~ 1/2 瓶人蔘麻辣湯底醬加入 1000cc 水，放入豆腐紅燒即可。</li> <li>亦可加入薑絲、香菜蘑菇與更多的水，作為麻辣湯</li> <li>也可隨意加入自己喜歡的蔬菜火鍋料，變成湯頭更加清甜的人蔘麻辣鍋。</li> </ul>
<p>02 麻辣臭豆腐 (純素)</p>	<p>材料</p>	<p>作法</p>
	<p>(1) 臭豆腐八片 (2) 毛豆仁一小把 (3) 人蔘麻辣湯底醬 半瓶</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>先將人蔘麻辣湯底醬加入清水 2000-2500cc</li> <li>放入臭豆腐八片，煮至臭豆腐膨脹約二倍大</li> <li>加入毛豆仁稍微燜煮一下，即可食用。</li> </ul>
<p>03 酸菜臭豆腐鍋 (純素)</p>	<p>材料</p>	<p>作法</p>
	<p>(1) 臭豆腐七片 (2) 人蔘麻辣湯底醬 半瓶 (3) 水 1500cc (4) 酸菜 (5) 杏鮑菇 (6) 糖 (7) 蘋果醋 (白醋) (8) 茼蒿 (9) 白菜</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>臭豆腐使用人蔘麻辣湯底醬滷 30 分鐘</li> <li>杏鮑菇切塊後，於表面切出格紋，煎至金黃，加入臭豆腐鍋中，酸菜無需泡水，切條，使用糖與醋煮至適當的酸甜度，白菜加入臭豆腐鍋煮軟，裝盤時先在底部鋪好生的茼蒿，直接沖入熱湯與臭豆腐</li> <li>最後在上方灑上酸菜</li> <li>若想快速入味的話，水的量可以減到 1000cc，但若是想當喝湯，水的份量可以依個人口味多到 2000cc 或更多。</li> </ul>

## F- 人蔘麻辣湯底醬 應用料理

04 麻辣拉麵（純素）	材料	作法
	<p>(1) 人蔘麻辣湯底醬 一罐 (2) 水 2500-3000cc (3) 青江菜 (5) 杏鮑菇</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 將人蔘麻辣湯底醬兌入水中湯底就完成了 可視個人口味調整味道濃淡（約七人份） 一罐兌 2500cc 的水，口感醇厚 一罐兌 3000cc 的水，口感溫潤</li><li>• 杏鮑菇切大薄片，先入鍋炒過，再放入湯底中</li><li>• 麵與青菜燙熟後加入湯中即可</li></ul>