

素食雅集

22

九香素腰花

提供：觀音齋

主廚：莊汝聰



材 料：杏包菇、素腰花（蒟蒻）、香菇、素丸子、老薑、九層塔。

調味料：葵花油、醬油、糖。

作 法：1.老薑切薄片，杏包菇及素丸子切花刀，後以牙籤串起素腰花後，略炸。

2.油鍋爆炒老薑後加少許醬油、糖、水，後加入素腰花，略燒後加入九層塔即可。

