



素食雅集

31

客家小炒

大溪觀音齋 提供
莊汝聰 主廚

材 料：豆干、素魷魚、素五花肉、素肉絲、紅蘿蔔、芹菜、碧玉筍、九層塔、小辣椒、素小魚干、油炸去皮花生。

調味料：辣豆瓣醬、醬油、白胡椒粉、烏醋、香油。

作 法：“A豆干、素魷魚、五花肉、紅蘿蔔皆切粗絲與泡好之素肉絲，同入油鍋中，以中火略炸，瀝乾備用。

“B芹菜、碧玉筍切段、紅辣椒切小丁，與九層塔同入油鍋中爆香，加入作法“A之材料略翻炒，續加入豆瓣醬、胡椒粉、醬油、烏醋再翻炒，最後加入素小魚干，拌勻再淋上少許香油，即可起鍋、裝盤，最後灑上少許去皮花生即可。

