

# 素食雅集 “a

## 川辣拌醬

莊汝聰 主廚  
大溪觀音齋 提供



**材 料：**朝天椒、榨菜頭、雪裡紅、豆乾、素肉末、素肉絲、客家酸菜、芹菜、炸好之豆包、黑豆鼓。

**調味料：**醬油、糖、粗辣椒粉、豆酥、花椒油。

**作 法：**“A將所有材料（除黑豆鼓外）切小丁。”B炒鍋加熱後，依序放入黑豆鼓、朝天椒、豆乾，以中火煸炒，後再加入素肉絲、素肉末、榨菜、客家酸菜、豆酥、芹菜、豆包，再以中火煸炒，最後加入雪裡紅略炒，再加入辣椒粉、糖、醬油後拌勻及熄火，加上少許花椒油即可。

※ 此拌醬配飯、拌麵皆宜，辣度可隨自己口味加減。

