

【健康、天然、養生、無添加物】

素食雅集

46

國宴甜湯

竹南天仁單位 提供
王雲展、周政雄 主廚

材 料：櫻桃粒（玻璃罐裝，有杏仁香味佳）、芋頭丁、松子、蓮子、紅棗。

調味料：香油、冰糖、太白粉或地瓜粉。

作 法：1. 將芋頭切丁，油炸至裡外皆酥硬，撈起備用，松子略油炸過備用，新鮮蓮子先煮熟撈起，再油炸過備用。

2. 香油爆香，加入一碗公的水滾煮，接著放入櫻桃、紅棗以小火滾煮，煮到紅棗微微漲開。

3. 再加入蓮子、芋頭丁，等湯水滾開，最後放入適量冰糖，用地瓜粉芶芡。

4. 最後加入松子，即可熄火，起鍋盛裝上桌。

◎ 主廚小叮嚀

①.此道甜湯乃主廚王雲展學長經三年時間研發，具有特色的甜湯，發表之後，適逢當時蔣經國總統在國賓飯店，以國宴宴請阿拉伯總統，經報紙披露介紹，剛好也有這道甜湯，王學長的「國宴甜湯」美名因此爆紅流傳，不同之處是總統的國宴甜湯加了燕窩，王學長的國宴甜湯加了麻油、芶芡，香淳口感，衆人佳評如潮。

②.烹調時，先放入櫻桃及紅棗滾煮，是要讓其顏色入湯汁、杏仁香氣入味。

③.松子亦可改為核桃、軟花生仁，或起鍋前加入白木耳（取代燕窩）皆可。

④.紅棗補血，蓮子養心益腎，松子、核桃為堅果類，白木耳潤肺滋陰、清熱活血、補腦強心，是素食者的養生甜品佳餚。

