

素食雅集

58



串燒杏鮑菇

◎提供：桃園大溪觀音齋

www.gsfood.com.tw

素食・環保・愛地球

材 料：杏鮑菇、素肉漿、竹籤。

調味料：香油、素蠔油、糖。

作 法：1. 水、素蠔油和糖1:1:1煮成醬汁備用。

2. 杏鮑菇洗淨，切成塊狀，竹籤串起。

3. 將串好的杏鮑菇裹上素肉漿待用。

4. 將杏鮑菇串油炸至金黃即可。

