

素食雅集

60



煙燻素鵝

◎提供：桃園大溪觀音齋

www.gsfood.com.tw

材 料：豆皮2張、豆包5張、竹筍、香菇、福菜、麵粉、茶葉、樟樹末。

工 具：烤肉網、蒸籠、鋁箔紙。

調味料：蠔油、糖、醬油、鹽、香菇精粉。

作 法：

1. 豆包用少許蠔油、沙茶、香椿和糖，醃5分鐘。
2. 鍋底放入少許葵花油，將醃好的豆包下鍋，倒入少量鹽、香菇精粉，煮熟後瀝乾油。
3. 用豆皮鋪底，鋪上5張煮過的豆包，中間放入切絲的竹筍、香菇、福菜等材料。
4. 將豆皮（含全部材料）卷成圓柱狀（即通稱之素鵝），放入蒸籠（下方加水），以大火蒸5分鐘後，放涼備用。
5. 取大鍋，鍋底鋪鋁箔紙，放入麵粉、糖、茶葉、香椿、樟樹末等材料，取一烤肉網，將捲好的素鵝放上去，以小火燻至素鵝呈現金黃色。
6. 燻至金黃色的素鵝即可取出，切片、擺盤上桌。

