

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

吉祥如意卷

材 料：傳統豆腐1塊、紫菜皮1張、蘆筍1大支、胡蘿蔔半條、麵粉1大匙

調味料：鹽1小匙、胡椒粉半小匙、沙拉油600公克

作 法：

1. 將豆腐搗成泥狀後，加入鹽及胡椒粉拌勻。
2. 蘆筍去皮，洗淨，燙熟；胡蘿蔔去皮，洗淨後切條狀。
3. 取紫菜皮攤平，均勻鋪上豆腐泥，在紫菜皮一端靠邊緣把蘆筍排整齊，拉起紫菜皮捲起包住蘆筍，捲到紫菜皮的一半。
4. 取胡蘿蔔條排在紫菜皮的另一邊，同樣排在邊緣，拉起紫菜皮捲起包住胡蘿蔔，捲至中心，就成了如意的形狀。
5. 麵粉加適量的水調成麵糊，紫菜皮卷均勻裹上麵糊後，放入燒熱至150°C的炸油裡，以中火炸至金黃色，撈起待涼，切片排盤。



貼心小叮嚀

油炸的油溫要控制好，才不會含油。若不知如何控制油溫，可先放入一小撮麵糊在油鍋中，若麵糊馬上浮起，就表示油溫夠了，可以下鍋油炸。