



豆包捲

材 料：海苔

豆包

調 味 料：薑汁

素蠔油

醬油

香油

素精

糖

鹽

白胡椒

水

麵粉

茶葉(紅茶)

生米

- 準 備：
1. 薑汁加入素蠔油、醬油、香油、素精、糖、鹽、白胡椒、水，混合均勻成醬汁，待用。
 2. 冷凍豆包以熱水(手可接受的熱度)泡軟，取出，擠乾水分。豆包打開，一片片置於準備(1)的醬汁裏，約 20 分鐘。
 3. 麵粉加少許水成麵糊，待用。

- 做 法：
1. 海苔一剪為二，與豆包同寬長。
 2. 醬汁裏取出豆包，將海苔放置在豆包上，捲緊(如做壽司)成圓筒狀，末端以麵糊抹在豆包上封口。
 3. 長盤上稍抹油，置豆皮捲(封口朝下)，水開，以大火蒸 8 分鐘(豆包捲之間不宜放太近，以免蒸時黏著)，取出。
 4. 錫箔紙上放茶葉(紅茶)、紅糖(Dark Brown Sugar)、生米，混合均勻後，放進鍋裏；將蒸好的豆包捲放在架子上，蓋上鍋蓋，以小火燻約 10 分鐘。待涼，斜切成四片，即可盛盤。
 5. 喜歡味道重者，可以素蠔油、香油、糖和水拌勻做沾醬；吃的時候，淋在豆包捲上。

