



## 高麗菜捲

**材 料：**高麗菜                      素火腿漿                      蔬菜漿                      枸杞

**調 味 料：**黑胡椒粉                      素精                      鹽                      太白粉  
水

**準 備：** 1. 大碗裡，放素火腿漿和蔬菜漿，加黑胡椒粉拌勻，待用。  
2. 用尖刀在高麗菜心周圍切數刀(不要切穿)。水裏放鹽，水開，放進高麗菜，以夾子將菜葉一片片分開，煮到軟再取出。

**做 法：** 1. 將燙軟的高麗菜葉置砧板上，切去梗的前端硬處，將餡(少許)置葉子上，包成像春捲一樣大小。  
2. 將高麗菜捲，擺放在盤裏，放入蒸籠。水開，大火蒸7-8分鐘。  
3. 將蒸高麗菜大盤裏的水倒進鍋裡，煮開，加素精、鹽、枸杞，以太白粉水勾芡，淋在高麗菜捲上，即可。

