太谷素食譜

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。