



香麻紫菜

材	料：紫高麗菜 紅蘿蔔	洋菜 檸檬	中國芹菜 薑絲	豆包
調	味料：素蠔油	香辣油(新東陽)	素精(昆布粉)	麻油

- 準 備：**
1. 冷凍豆包以熱水(手可接受的熱度)泡軟，取出，擠乾水分。
 2. 中國芹菜去葉，切長段，汆燙備用。
 3. 紫高麗菜切半，去心，切絲，泡冷開水濾乾備用。
 4. 紅蘿蔔去皮切絲。檸檬切半壓汁備用。
 5. 洋菜切為4小段，泡溫水，備用。薑去皮切絲。
- 做 法：**
1. 油熱，將豆包炸酥，瀝乾油。待涼，1開2切直絲。
 2. 將所有材料放入大碗裏以素蠔油、香辣油、素精(昆布粉)、檸檬汁、麻油調味即可。

