



## 芝麻豆皮捲

**材 料：** 豆包                      海苔                      小黃瓜(Persian cucumber)  
                 紅蘿蔔                      日本醃漬黃蘿蔔                      白芝麻

**調 味 料：** 胡椒鹽                      麵粉                      水                      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。攤開成長條狀，切半。  
2. 紅蘿蔔去皮，切成與豆包同寬的長條，以水燙熟，取出待用。  
3. 醃漬黃蘿蔔和小黃瓜(中間籽的部分不用)皆切成與紅蘿蔔同長的條狀。  
4. 麵粉加適量水，調勻成麵糊備用。

**做 法：** 1. 乾海苔直切半，與豆包同寬。上擺豆包，均勻地輕撒些胡椒鹽，放紅蘿蔔條、小黃瓜條、醃漬黃蘿蔔條，捲緊，尾端以麵糊封口。  
2. 海苔豆皮捲沾裹麵糊，再沾滿白芝麻，以小火略炸，即起。待涼後，可依個人喜愛切塊裝盤。

