



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，與豆皮同寬。上擺豆皮，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。

