



# 紅燒湯

**材 料：**紅蘿蔔 白蘿蔔 香菇 素肉塊  
薑片

**調 味 料：**滷包(見附圖) 鹽 冰糖 黑豆瓣醬  
辣豆瓣醬 番茄醬 香椿醬 油

**準 備：**1. 紅蘿蔔、白蘿蔔去皮，切大塊。  
2. 素肉塊泡水，撈起，擠乾水分，過油待用。

**做 法：**1. 鍋裏油熱，爆香薑片；加黑豆瓣醬、辣豆瓣醬、番茄醬、及香椿醬，炒香。  
2. 水開，加滷包，入作法(1)，以小火熬 1-2 小時(至香)，入紅、白蘿蔔、素肉塊，煮開。  
轉小火，熬至紅、白蘿蔔熟，以鹽、冰糖調味即可。



(滷包材料)