



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)

