

【百花蘆筍竹筍卷】



材料:

竹筍	6 條
泰國幼蘆筍	6 條
甘筍	一段
粟米筍	2-3 條
現成蝦膠	2 兩
薑	兩片

獻汁材料:

粟粉	1/2 匙
原砂糖	1/2 匙
蠔油	1 匙
鹽	適量
胡椒粉	少許
冷開水	少許
熱開水	約 50 毫升

做法:

1. 預先把竹筍浸軟洗淨，用廚紙印乾，把筒狀那邊修成段備用。餘下部份保留作其他菜式用。
2. 蘆筍洗淨抹乾，修短。把甘筍去皮，切成粗條。粟米筍洗淨，縱向切開每條成四條。
3. 把直徑 0.8 厘米的腳咀放入腳袋。蝦膠拌軟，用刮刀放入腳袋內。



4. 把蘆筍、甘筍和粟米筍放入竹筍筒，利用唧咀釀入蝦膠。把釀好的竹筍筒排在蒸碟上。



5. 按水波爐「純蒸/ Steam」蒸 12 分鐘取出。

獻汁做法:

1. 把粟粉和其他乾材料放入耐熱容器，加入少許冷開水浸濕材料。
2. 加入蠔油拌勻，拌入熱開水，放入水波爐用「微波/ Microwave」500W 加熱 10 秒，取出拌勻，重覆兩至三次至獻汁沸騰。