材　料 豬絞肉300克、薑末15克、大白菜葉6片

調味料 Ⓐ **美極鮮味露2茶匙**、細糖1茶匙、米酒1茶匙
白胡椒粉1茶匙、太白粉2茶匙、香油1大匙

Ⓑ **鮮蔬南瓜玉米濃湯包1包**、水500CC
香油1茶匙

做　法

1. 大白菜葉片用沸水汆燙約1分鐘至軟後，撈出瀝乾水分，切去葉柄較硬的部分，便於彎曲備用。
2. 取一鋼盆放入豬絞肉，加入薑末及調味料A攪拌均勻成肉餡。
3. 大白菜葉一片片攤開，將肉餡平均置於葉片1/3處，捲成長筒狀後排放於盤子上，重複此動作至材料用畢。
4. 將大白菜捲放入蒸籠或電鍋蒸12分鐘後取出，倒去湯汁。
5. 湯鍋裡倒入濃湯包及水拌勻煮開。灑上香油後將湯汁淋至菜捲上即可。

小秘訣 大白菜選擇山東大白菜，口感較佳，葉形也較好包。