

餐廳名稱：
 菜單名稱： 曙光
 示範主廚： 楊琪鈞師傅
 份數：
 出菜規格：



| 料號 | 食材名稱 | 單位 | 數量 | 單價 | 成本 |
|-------|--------|----|-----|----|----|
| A.材料 | 白木耳 | 個 | 1 | | |
| | 竹炭豆腐 | 個 | 1 | | |
| | 美白菇 | 個 | 2 | | |
| | 蘆筍 | 個 | 2 | | |
| | 山藥 | 個 | 2 | | |
| | 櫻桃蘿蔔 | 個 | 1 | | |
| | 苦瓜芋頭 | 個 | 1 | | |
| | 地瓜餅 | 個 | 1 | | |
| | 甜菜根水晶餃 | 個 | 1 | | |
| B.調味料 | 鹽 | | 少許 | | |
| | 糖 | | 少許 | | |
| | 白胡椒 | | 少許 | | |
| C.調味料 | 美極鮮味露 | 毫升 | 200 | | |
| | 梅林 | 罐 | 1 | | |
| | 糖 | 兩 | 14 | | |
| | 海苔醬 | 罐 | 1/3 | | |
| | | | | | |

作法：
 1. 把所有食材都燙熟，把芋頭糕和苦瓜一起蒸熟
 2. 把甜菜根打汁，用蝦餃做法包入杏鮑菇，紅蘿蔔極素肉
 3. C調味料拌勻淋上即可

產品特色：