Nestlé 雀巢專業餐飲
創意無限的解決方案

Maggi 美極

餐廳名稱： 陽明春天蔬食創意料理

菜單名稱： 美極鮮味筍

示範主廚： 鄭光汎師傅

份數： 3人份

出菜規格：

料號	食材名稱	單位	數量	單價	成本
A.材料	綠竹筍	兩	12		
	小蕃茄	顆	1		
	甜玉米	片	1		
	過貓	兩	2		
B.調味料	美極鮮味露	公克	25		
	蜂蜜	公克	20		
	水	公克	130		
	寒天粉	公克	3		
	橄欖油	公克	300		
	自調沙拉醬		少許		

作法：

1. 取綠竹筍重燙水約70分鐘後放至冷卻，過貓、甜玉米燙水至熟即可，小蕃茄燙水去皮備用
2. 將所有材料切齊擺盤淋上調味料B即可。

*調味料B做法：先將橄欖油放至極冷冰箱冰鎮約30分鐘備用，再將美極鮮味露、蜂蜜、水、寒天粉煮至沸騰後再用小針管將汁滴入極冷的橄欖油裡即成脆質小晶凍，此為分子料理手法，運用備料物理性質產生油水 不相容之特性。

產品特色：

拉。