

餐廳名稱：平雲山都分公司
 菜單名稱：紅麴蘿蔓蔬鬆
 示範主廚：陳柏洋師傅
 份數：六人份
 出菜規格：



料號	食材名稱	單位	數量	單價	成本
A.材料	蘿蔓葉	片	6		
	甜豆丁	公克	20		
	紅彩椒丁	公克	20		
	蘆筍丁	公克	20		
	杏鮑菇丁	公克	20		
	火腿丁	公克	25		
	玉米粒	公克	30		
	荸薺丁	公克	30		
	葡萄乾	公克	10		
	杏仁粒	公克	5		
B.調味料	美極鮮味露	毫升	10		
	紅麴醬	毫升	20		
	白胡椒粉	公克	0.3		

作法：
 1. 蘿蔓葉洗淨後冰鎮被用
 2. 食材以190度油鍋過油
 3. 將過油之食材入鍋加美極鮮味露、紅麴醬、白胡椒及葡萄乾一起拌炒
 4. 炒拌均勻後盛起撒上杏仁粒
 5. 用蘿蔓葉包裹食材一起食用即可

產品特色：