



松子山藥細麵 / 5人份

主材料

南瓜200公克 / 酪梨250公克 / 日本山藥350公克 /
海藻10公克 / 松子仁30公克

醬汁調味料

日式胡麻40公克 / 冷開水150公克 / 淡色醬油30公克 /
蘋果醋200公克 / 美極鮮味露20公克 / 芝麻醬20公克 /
白醋70公克 / 砂糖40公克

做法

- 1 將南瓜蒸熟放涼備用，再用湯匙刮下酪梨肉與炸好的松子和南瓜拌成泥。
- 2 用冰水將海藻泡六至八分鐘備用。
- 3 日本山藥切成約十五公分長細絲，捲成團狀。
- 4 將調味料拌勻加入即可。

菜品特色 / 清脆爽口的山藥絲，搭配特調的松子酪梨，淡淡的酪梨香氣，帶點少許的和風醬一起入口，味道真是美極了！
示範主廚 / 陽明春天創作料理 蔡哲偉 師傅

