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： 鮮辣蕃茄米形麵

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	義大利米粒麵燙熟	公克	50		
	卡夫芝士粉	公克	50		
	檸檬百里香	支	1		
B.調味料	水	公克	100		
	義式紅醬	公克	20		
	起士	公克	10		
	美極鮮味露	毫升	5		
	美極鮮辣汁	毫升	5		
C.調味料	葡萄果汁	毫升	250		
	海藻酸鈉	公克	2.6		
	冷開水	毫升	300		
	鈣離子鹽	公克	3		

作法：

1. 先將材料卡夫芝士粉用平底鍋煎成餅狀再用圓形模具壓圓備用。
2. 義大利米粒麵燙熟備用。
3. 將調味料B及義大利米粒麵燴煮後再盛入圓形芝士餅後再盛入調味料C及檸檬百里香即可。

*調味料C作法：先將海藻酸鈉及葡萄果汁用果汁機快速攪拌後靜置30分鐘再將多餘泡沫撈起備用。
鈣離子鹽及冷開水攪拌均勻靜置30分鐘備用。
取一小針管將葡萄汁液滴入鈣離子鹽溶液即成小晶球。

產品特色：

運用義大利米粒麵及蕃茄、鮮辣汁的一個組合配上用芝士粉煎成的餅乾及分子料理的小晶球，層層鮮味是一個非常爽口的副食小品。