

餐廳名稱： 台中新天地餐飲集團
 菜單名稱： 麻辣珍珠丸
 示範主廚： 李耀堂師傅
 份數：
 出菜規格：



料號	食材名稱	單位	數量	單價	成本
A.材料	素燥	公克	150		
	油條	條	1		
	美白菇	公克	150		
	香菜	公克	15		
	薑末	公克	10		
B.調味料	美極鮮味露	毫升	25		
	美極鮮辣汁	毫升	5		
	豆瓣醬	公克	150		
	胡椒粉	公克	10		
	酒釀	公克	10		
	冰糖	公克	5		
	西谷米	公克	100		

作法：

1. 油條及香菜切段
2. 西谷米先以50公升冷水浸泡後在加入沸水50公克
3. 取西谷米麵糰包入素燥後大火蒸8分鐘
4. 起鍋爆香薑末後加入豆瓣醬略炒加入美白菇
5. 加入美極鮮味露, 美極鮮辣汁, 胡椒粉, 酒釀, 冰糖及高湯熬煮
6. 再放入蒸好的西谷米丸子
7. 起鍋加入油條及香菜即可

產品特色：