產品特色

風干蕃茄加入天然的水果葡萄醋汁，提出杏鮑菇的鮮香並讓風味更有層次！是個十分開味的菜品！

杏鮑菇佐鮮醋汁

材料

杏鮑菇	350公克
風乾蕃茄	35公克
綜合生菜	350公克

調味料

美極鮮味露	35公克
葡萄醋汁	50公克
橄欖油	50公克
糖	15公克
百里香	15公克
黑胡椒	15公克
鹽	5公克

作法

1. 洗淨的杏鮑菇切圈狀並在面上切上十字，以橄欖油及百里香、黑胡椒、鹽醃漬備用。
2. 起鍋將杏鮑菇煎至兩面金黃，再放入美極鮮味露及葡萄醋汁、糖調味後，放入風乾蕃茄略燒即可。
3. 洗淨生菜墊底，放上煎好杏鮑菇即可。

餐廳名稱：台中新天地　示範主廚：李耀堂師傅　份數：3人份