產品特色

中式的素肉圓搭配西式的起司醬汁，軟Q的外皮配上酥脆的地瓜絲，瞬間單調的素肉圓，變得豐富及多元的口感。

美極野菇蔬菜丸

材料

西谷米	150公克
乾香菇(泡發)	6朵
豆輪(泡開)	100公克
筍乾	300公克
芹菜	20公克
金針菇	100公克

調味料

美極鮮味露	10毫升
素蠔油	60毫升
白胡椒粉	5公克
香油	30毫升

作法

1. 將西谷米加150毫升水及20毫升的沙拉油泡在一起，待水吸乾後，將西谷米揉成糰，備用。
2. 將材料全部切成小丁，起鍋加香油炒香材料，再加入調味料煮入味，裝起備用為餡料。
3. 將西谷米切成一粒約25公克大小，壓平裝入餡料，包起成圓球狀，入蒸籠蒸15分鐘即可。
4. 出餐時搭配西式吃法，鋪上起司片及搭配雙面煎過的牛蕃茄，淋上醬汁灑上炸過的地瓜絲。
5. 配菜的青江菜燙熟泡涼，用少許的芥末醬醃入味。
6. 另一個配菜小黃瓜片、小蕃茄片、杏鮑菇片(煎過)，用油醋醬醃泡入味即可。

餐廳名稱：寬心園精緻蔬食料理　示範主廚：施建瑋師傅　份數：5人份