



極鮮春蔬豔

餐廳名稱：棗子樹蔬活饗宴會館 示範主廚：楊勝源師傅 份數：1份3小品

竹炭宜蘭餅春蔬鬆



材料

芋頭番薯	50公克
地瓜	50公克
紅蘿蔔	50公克
豆薯	50公克
香菇	50公克
芹菜	50公克
白芝麻	5公克
竹炭宜蘭餅	1片
香椿宜蘭餅	1片

調味料

美極鮮味露	少許
糖	10公克
胡椒粉	少許
鹽	20公克

作法

- 1 將所有食材切丁後炸過瀝油備用，香椿宜蘭餅撥碎備用。
- 2 將所有食材入鍋加入調味料拌炒，起鍋前淋上少許美極鮮味露、白芝麻、香椿宜蘭餅碎拌勻即可。
- 3 將竹炭宜蘭餅切對半，擺上拌炒好的春蔬鬆即可。

產品特色

將宜蘭特有的超薄宜蘭餅融入春季節蔬菜，以饅鬆的方式來呈現，嗆鍋後的香氣搭上春蔬鬆及宜蘭餅的脆感，融合在口中盡是熱鬧。