產品特色

豐富營養色澤鮮艷、操作方便，利於餐廳大量製作。

# 金錢栗柱喜迎春琥珀菌香樂團圓

## 材料

| | |
|---|---|
| 本土山藥 | 200公克 |
| 栗子 | 100公克 |
| 杏鮑菇 | 150公克 |
| 娃娃菜 | 150公克 |
| 紅甜椒 | 200公克 |
| 薑、紅辣椒 | 50公克 |

## 調味料A

| | |
|---|---|
| 美極鮮味露 | 20毫升 |
| 味醂 | 10毫升 |
| 三花煉乳 | 5毫升 |
| 黃芥末粉 | 10公克 |
| 油 | 10毫升 |
| 太白粉水 | 10毫升 |

## 調味料B

| | |
|---|---|
| 美極鮮味露 | 30毫升 |
| 味醂 | 10毫升 |
| 糖 | 10公克 |
| 紅麴米 | 10公克 |
| 香油 | 10公克 |

## 調味料C

| | |
|---|---|
| 橄欖油 | 10毫升 |
| 鹽 | 5公克 |

## 作法

1. 栗子加入調味料A煮8分鐘撈起，湯汁勾芡淋油待涼備用。
2. 山藥用模型壓出圓柱約2.5公分高，上面用挖球器挖半圓洞將栗子放置上面，入蒸籠蒸10分鐘取出。
3. 杏鮑菇對切、薑切厚片、紅辣椒切段放入調味料B的滷汁內熬滷25分鐘取出，再將滷汁濾掉配料倒回鍋內濃縮成淋汁。
3. 娃娃菜取心對切、紅甜椒切成古錢幣形狀、薑切片，鍋內放調味料C煮熟取出擺盤。
3. 黃芥末粉調少許冷開水成泥狀加入煉乳及做法1調勻塗在盤子上，蒸好的山藥栗子擺上。
3. 杏鮑菇切割擺盤淋上濃縮滷汁。

餐廳名稱：大磐素食北京晨恩食品有限公司　示範主廚：陳穎仁師傅　份數：3人份