



麵腸表皮比較硬所以要由內往外翻，可以幫助麵腸吸收美極鮮味露的鮮味和鍋子的香氣，麵腸也會吃起來帶一點點甜甜的效果非常入味可口。

## 美極素雞球

### 材料

麵腸 ..... 5條  
 青紅黃椒 ..... 各40公克  
 甜豆 ..... 120公克  
 辣椒乾 ..... 少許  
 玉米筍 ..... 40公克  
 腰果 ..... 少許

### 調味料

美極鮮味露 ..... 1小匙  
 香菇粉 ..... 1小匙  
 素蠔油 ..... 1小匙  
 糖 ..... 1小匙  
 蕃茄醬 ..... 1小匙



### 做法

- ❶ 將麵腸切小段由內往外翻沾地瓜粉炸成金黃色備用。
- ❷ 彩椒甜豆切菱型川燙備用。
- ❸ 乾辣椒泡水後爆香再加入麵腸與配料放入所有調味料拌炒均勻，最後加入腰果即可。

餐廳名稱：新幹線酒店 示範主廚：陳朝星師傅 份數：4人份