



南國香蕉卷 / 10人份

主材料

越南米片3張 / 杏仁片3兩 / 香蕉3條 / 燻茶鵝3片 /
沙拉醬150公克 / 黑豆10粒 / 紅蕃茄2粒 / 核桃10粒 /
起司片8片

醬汁調味料

美極鮮味露少許

做法

- 1 先將越南米片稍微沖水，再將起司片放在米片上。
- 2 照順序再放燻茶鵝片、香蕉後捲起，切成5等份。
- 3 再放上沙拉醬、杏仁片、黑豆、核桃。
- 4 於香蕉卷頂端滴上一滴美極鮮味露提鮮增香。

菜品特色 / 義式水果風味搭配美極鮮味露
畫龍點睛，將鮮味向上提昇使
此菜品層次豐富
示範主廚 / 高雄全省素食餐廳 王俊雄 師傅

