

餐廳名稱： "元"黃金泡菜
菜單名稱： 柚醃鮮味杏菇佐時蔬黃金醬
示範主廚： 楊勝元師傅
份數：
出菜規格：



料號	食材名稱	單位	數量	單價	成本
A.材料	杏菇	公克	30		
	碧玉筍	公克	10		
	紅椒	公克	5		
	高麗菜	公克	10		
B.調味料 (杏菇醬汁) 調勻浸泡	素高湯	毫升	20		
	味霖	毫升	20		
	美極鮮味露	毫升	20		
	柚片		適量		
C.調味料 (黃金醬) 果汁機打 勻即可	南瓜	兩	1		
	薑	錢	2		
	糖	兩	1		
	醋	兩	2.5		

作法：
1.先將杏菇燙熟沖涼備用.切段後片成薄片.在內面切網狀斜刀.反捲<切花刀的那一面>用牙籤定型泡入醬汁
2.時蔬部分均切細絲泡入冰水備用
3.製作黃金醬汁
4.依自行創意擺設即可完成

產品特色：
1.運用水果來融合鮮味露的香氣浸泡.用味霖帶出杏菇本身的鮮甜味.隨興創作的黃金醬汁與切成細絲的時蔬作搭配.色澤誘人.風味獨到