

素食雅集

香酥茄餅

觀音齋提供
莊汝聰主廚

- 材 料：1. 茄子、盤飾用生菜葉。
2. 荸薺、素火腿、薑末、芹菜末、嫩豆腐、木耳。
3. 脆酥粉、麵粉、沙拉油、水、鹽少許。

調味料：鹽、香油、白胡椒粉、太白粉。

作 法：將材料1. 的茄子洗淨後，每一等份切約兩公分，中間不切斷備用。

將材料2. 之材料切成細末後加入調味料，是為內餡。

將茄子中間填滿內餡後沾上材料3. 調勻之麵粉後，下油鍋炸酥，上桌時加上生菜葉盤飾即可。

