

素食雅集

28

合菜帶帽

大溪觀音齋 提供
莊汝聰 主廚

材 料：中筋麵粉、小黃瓜、綠豆芽、素火腿、胡蘿蔔、豆包、滷豆干。

調味料：甜麵醬。

- 作 法：
1. 麵粉以熱水拌勻成燙麵麵糰，放置約40分鐘（醒麵）後攤開擀成薄餅狀，不用加油煎熟。
 2. 綠豆芽川燙過沖涼，素火腿、小黃瓜、滷豆干、胡蘿蔔切絲，豆包炸過切絲，排於盤中。另一小碗裝甜麵醬，食用時，薄餅抹上甜麵醬，包上各種蔬菜，捲起即可食用。

