

# 素食雅集

32

## 東坡肉扣蔗筍



莊汝聰 主廚  
大溪觀音齋 提供

**材 料：**冬瓜、梅干菜、桂竹筍、素東坡肉、甘蔗筍、生薑。

**調味料：**醬油、糖、五香粉。

**作 法：**“A冬瓜洗淨去皮，切一大塊狀，稍微油炸後，表皮畫六斜刀。

“B桂竹筍切小段，梅干菜切末後加醬油及糖、五香粉，紅燒，小火燜約30分鐘。

“C取一深盤，置入燒好之梅干燜筍，依序放入市售甘蔗筍一包，再放入炸好之冬瓜，冬瓜之斜切處放入切薄片之東坡肉，最後放上少許薑絲，再淋上少許醬油及糖。

“D最後放入蒸籠蒸約20分鐘，入味即可上桌。

