



素食雅集

糖醋黃餘 55



◎ 提供：
桃園大溪觀音齋
www.gsfood.com.tw

材 料：素魚、鳳梨片、紅椒、豌豆片適量。

調味料：蕃茄醬、糖、素食烏醋、鹽、葵花油、少許太白粉。

作 法：

1. 素魚先炸過再瀝乾，略切開數刀，備用。
2. 鍋底加入少許葵花油，將蕃茄醬炒過。
3. 加入糖、素食烏醋，一點鹽。
4. 煮熟，勾芡，即可。

素食·環保·愛地球