

白玉菇捲

材 料：

美白菇150公克、素干貝醬2匙、
高麗菜3葉、豌豆片6片

調味料：

素蠔油1匙、香菇粉半匙、黑胡椒半匙、
香油1匙、太白粉1匙

作 法：

1. 美白菇去蒂汆燙，拌入干貝醬，做成餡。高麗菜整葉汆燙，漂涼。
2. 將步驟1做好的餡料包入高麗菜，捲成長條形，放入蒸籠蒸6分鐘。
3. 豌豆片汆燙排邊，菇捲對切，口朝上排。
4. 調味料煮開，芶芡淋上即可。



貼心小叮嚀

高麗菜捲餡料時必須捲緊，切開時才不會散掉。