

素食滷肉飯

豆干小丁 150g、鮑魚菇中丁 75g、杏鮑菇小丁 75g、金針菇細末 100g、泡發乾香菇 20g、紅蔥酥 10g、新鮮馬鈴薯泥 100g

調味：醬油 30c.c.、素蠔油 30ml、糖 15g、五香粉 0.5 小匙、百草粉少許

作法

1. 備鍋滾水下醬油、鹽、糖調勻後，下豆乾丁滾煮約 5 分撈起備用。
2. 熱鍋下油泡發乾香菇，炒到香菇香氣飄出。
3. 承上，下杏鮑菇、鮑魚菇炒至有香氣飄出後，下水、醬油、素蠔油、糖、金針菇細末、豆干煮至回滾，續煮 3 分至熟。
4. 承上，下馬鈴薯泥煮至醬汁變濃稠，再下五香粉、百草粉、紅蔥酥拌勻即可。

甜椒奶油豆皮燒

生豆包 5 片、鹽 3g、糖 1g、黑胡椒粗粒 0.5 小匙、月桂葉 1 片、海苔粉少許

甜椒奶油醬：紅黃甜椒各 30g、奶油 20g、南瓜絲 50g、白胡椒粉 0.5 小匙、鹽 2g、糖 1g

作法

1. 備鍋滾水下鹽、糖、月桂葉、黑胡椒煮均勻後，下豆皮煮約 5 分關火浸泡 10 分備用。
2. 熱一炒鍋，下少量油、紅黃甜椒炒至金黃焦香後，下水、鹽、糖、南瓜絲煮至醬汁略為濃稠，關火下奶油、白胡椒粉調勻。
3. 將做法 1 盛盤淋上作法 2，再點上海苔粉即可。

不用烤夜市風烤玉米

玉米段 250g、黑芝麻少許

調味：蒸熟小米 50g、沙茶醬 30g、紅蔥頭末 10g、奶油 5g、醬油 10c.c.、糖 15g、水 50c.c.、百草粉少許

作法

1. 小火熱鍋下油、紅蔥頭末炒到香氣飄出後，下醬油煮香，再下水、糖、小米煮 5 分，最後下沙茶醬、百草、粉奶油拌勻。
2. 備鍋滾水，下玉米段煮熟後撈起，淋上醬汁、撒上黑芝麻即可。