

炸/煎素蘿蔔絲餅

材料：

白色方形油炸點心皮 1 公斤

白蘿蔔 1 個

調味料：

胡椒(磨碎) 少許

芝麻油 1 茶匙

醬油(生抽) 3 茶匙

鹽 1 茶匙

素蠔油 4 茶匙

香菇精 2 茶匙

油 1 湯匙

做法：

1. 先把白蘿蔔洗乾淨，去皮，切成絲（約火柴棍的大小）。
2. 熱鍋放油後，用大火炒白蘿蔔絲，炒時加入調味料調味，炒好即為餡料。
3. 將炒好的餡料包到點心皮裡，將皮摺成三角形，用小叉子壓邊、封口。
4. 包好後即可放到油鍋裡油炸，或在平底鍋裡煎至金黃色。
5. 食用時可搭配甜醬油，味道更佳。