

六波羅蜜(素食什錦炸)

材料:

- (一) 胡蘿蔔，豆干，青椒，木耳，海帶，香菇
- (二) 腐皮，春卷皮，
 - 豆卜(油豆腐)，
 - 日本豆卜(包壽司用)

調味料: 鹽，糖，麻油

做法:

先將材料(一)洗淨，切絲，再將木耳，海帶出水，然後把材料(一)用油加入調味料炒香，炒透。備用

用材料(二)把炒好的材料(一)包好。

豆卜放入炒香材料(一)用水蒸 5 分鐘

蒸的腐皮、春卷皮包好用熱油爐至金黃色

日本豆卜放入材料即可。

烹調注意:

- 1) 餡料攤涼後置於雪櫃數小時才包最好
- 2) 炸油切忌過熱，不斷翻動，色澤才均勻，品嚐時才會”卜卜脆”
- 3) 最好拌上自己喜好的醬汁更加可口。

“六波羅蜜”的原意是六種不同的材料來做不同的點心，所以在處理食材上，可以加以變化，例如將材料切絲，可以用來包製長條形春卷，用腐皮包，來做羅漢齋卷。將材料切成小粒，讓人預先挑空的豆腐或豆泡中，然後用水蒸 10 分鐘。

將材料切成長條狀，用豆皮加紫菜，包成卷狀，蒸 20 分鐘

用以備一鐵鍋，舖一張鋁箔紙，紙上放茶葉，再放上蒸架，把蒸好的豆卷放在蒸架上，蓋上蓋子用中火薰 5 分鐘，豆皮上會帶有茶葉香味。