

腐皮卷

材料：(材料約可做 20 卷)

腐皮 2 塊
乾香菇 6 朵
紅蘿蔔 半條
豆芽 100 克
西芹菜 100 克

調味料：

素蠔油 1 湯匙
醬油(生抽) 1 湯匙
砂糖 半茶匙
白胡椒粉 適量
芡汁：
素蠔油 2 湯匙
砂糖 1 茶匙
生粉(馬鈴薯粉) 3 茶匙
清水 6 湯匙

做法：

1. 冬菇泡水浸軟洗淨，切細絲。紅蘿蔔削皮洗淨、西芹菜洗淨切細絲。
2. 燒熱鍋，加少許油，加入紅蘿蔔絲、冬菇絲、西芹菜絲，用中火炒香，放調味料，略炒一會，盛起，放涼。
3. 腐皮洗淨，用濕布抹去多餘的水份及鹽份。若是圓形大張腐皮，一張可分成 8 張小三角形；若是方形大張腐皮，可剪成約 13 公分的正方形。(尺寸亦可隨個人喜好調整)
 - i. 洗淨的腐皮要盡量抹乾，否則煎的時候會焦底。
4. 每份腐皮放上餡料，捲成長方形。餡料不可放太多，否則容易散開。
 - i. 為了避免捲好的腐皮卷不散開，可用少許麵粉加清水拌成麵粉糊(稍微濃稠)，用作封口。
5. 先做芡汁，將芡汁的調味料先置於小碗中拌勻，再放入小鍋中，將芡汁煮成透明狀，即盛起備用。
6. 燒熱平底鍋，加少許油，慢火將腐皮卷煎成金黃色，上碟，淋上芡汁即可。