

艾白筍

花開富貴



材 料

艾白筍絲.....	100公克
艾白筍末.....	100公克
絞肉.....	200公克
醬筍.....	50公克
蛋.....	4個
調味高湯.....	600cc
凍頂茶茶末.....	1大匙

08

調味料

酒.....	1小匙
太白粉.....	1大匙
鹽.....	1/4小匙

作法 /

1. 蛋加鹽打勻過濾，用不沾鍋煎成6片蛋皮備用。
2. 艾白筍切細末，醬筍切末，與絞肉加入太白粉拌勻，再均分成6個圓球狀。
3. 艾白筍切細絲，川燙軟化筍絲備用。
4. 將作法1之蛋皮先鋪於小杯中，再將作法2之艾白筍丸子置入裝有蛋皮之杯中。
5. 蒸籠水開後，將作法4之丸子放入蒸籠中大火蒸十分鐘。
6. 艾白筍絲放於湯杯中，蒸好的艾白筍丸子反扣湯杯中將頂端之蛋皮，用刀劃“米”字，再用筷子將蛋皮一瓣一瓣的夾開成花狀。
7. 高湯煮開倒入作法6之湯杯中，灑上茶末即可上桌。