



## 黑 輪

形狀再放入高湯中，與其餘材料一齊煮10分鐘，沾醬食用即可。

### 黑輪(2)

材料：生香菇數朵、素蝦球1杯、素天婦羅2條、熟綠竹筍肉1支、素腰花1杯，鋁箔紙數張，竹串數支、芋頭半顆。

作法：

1. 生香菇劃花，放入高湯中。
2. 綠竹筍切片，素蝦球炸成金黃，竹串串好，放入素高湯中。
3. 芋頭切塊炸酥，和素腰花分別用鋁箔紙包成球形，放入素高湯中與其餘材料一齊煮10分鐘，沾醬食用即可。