



麻辣鍋

麻辣鍋

材 料：大白菜1/4顆、素天婦羅3片、火鍋豆腐1盒、素蝦6粒、素脆腸半小包、劍筍5支、碗豆夾少許、金茸1小把、蕃茄1粒、榨菜絲1/4杯、薑絲少許。

調味料：辣豆瓣醬1大匙鹽少許蕃茄醬1大匙、味精少許、冬菜末少許，炒好花椒粉（或胡椒粉）1小匙。

作 法：

1. 大白菜切片，起油鍋炒大白菜到軟，倒入大型火鍋中，加7分滿竹筍高湯，調入調味料，慢火邊煮。

2. 素天婦羅炸過油切片，火鍋豆腐切大塊，素蝦炸過油，素脆腸燙過水，劍筍切半洗淨，蕃茄切塊和碗豆夾榨菜絲等材料一齊倒入火鍋中即可。