



玉米湯

南風玉米湯

材 料：玉米醬半罐、玉米粒1大匙、小黃瓜半條、金針菇1小把、椰醬1大匙、太白粉1又1/2大匙。

調味料：鹽1小匙、味精少許。

作 法：

1. 小黃瓜切末，金針菇切末。
2. 鍋中加素高湯4杯煮開以後，倒進玉米醬，玉米粒，小黃瓜末，金針菇末，及鹽、味精，太白粉加2倍水勾芡，最後加椰醬拌勻即可。

廚房密訣：椰醬適合煮成椰奶冰水，也適合做咖哩飯的調味料，但是如果不經過煮熟就沒有香味，久煮香味又易失，稍煮開即可。

餛飩湯

材 料：餛飩皮3兩、乾香菇1朵、素羊肉