

大廚師:連漪

日期:Jan.12 2007

素咖哩角

材料:

1. 春卷皮
2. 素漢堡末或豆餅末
3. 香菇或磨菇末
4. 紅蘿蔔末
5. 唐芹末
6. 馬蹄末(也可用冬筍或沙葛)

調味料:

咖哩粉,醬油,薑末,鹽,糖,油,天然味素

做法:

1. 用油 3 湯匙先將薑末爆香後轉小火炒咖哩粉和香菇末,接著放入素漢堡末,紅蘿蔔末,馬蹄末加鹽,糖,天然味素調味,後加水 2 湯匙,煮至收乾,然後再加上唐芹末拌勻成餡
2. 將四方春卷皮剪成約 1.5 吋寬的長方形,每端折成三角型放 1 茶匙的餡料在三角形皮內(第二個三角形),先將第一個三角形折過來蓋住餡料,再將剩下的皮的部份反覆折成三角形,用麵糊封口
3. 全部做好後,用油炸成金黃色,酥脆即可

春卷皮圖

