

毓秀私房醬 - 應用食譜

麻油薑泥	<p>01 G 肉飯 (純素/五辛素)</p> 	<p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 杏鮑菇(2) 麻油薑泥調味醬(3) 香蔥、菜舖、紅蘿蔔片裝飾	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">· 杏鮑菇切片後烤約五分鐘，看見表面出水，就知道它熟了· 將杏鮑菇切絲，直接拌麻油薑泥，最後加入香蔥或芹菜等作裝飾就可以囉~
麻油薑泥	<p>02 麻薑燉杏鮑 (純素)</p> 	<p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 杏鮑菇切塊或大薄片(2) 木耳切片、紅蘿蔔少許(3) 麻油薑泥調味醬(4) 香菜	<p>作法</p> <p>平底鍋內放少許油，將杏鮑菇入鍋炒至水份收乾後，放入木耳與紅蘿蔔，和麻油薑泥調味醬並加入少許水燉煮，起鍋前灑入香菜即可</p> <p>麻油薑泥調味醬在應用上有很大的彈性，如果你喜歡薑味重一些，在挖醬的時候就可以挖下方薑泥的部份，而這道菜我們希望它有較重的麻油味，就可以多舀一些上方油的部份。所以說一醬兩吃，物超所值~</p>
麻油薑泥	<p>03 香烤米茄 (純素/五辛素)</p> 	<p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 米茄一個(2) 麻油薑泥調味醬(3) 蔥花或芹菜末	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">· 米茄切對半，抹上【麻油薑泥】調味醬· 約烤 20 分鐘，可以用筷子插插看，確認米茄是否熟了· 最後灑上蔥花或芹菜末即可

毓秀私房醬 - 應用食譜

麻油薑泥		<p>04 麻薑拌青花菜（純素）</p> <p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 青花菜，洗淨去皮(2) 玉米筍少許(3) 紅蘿蔔切片(4) 麻油薑泥調味醬	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">• 先將麻油薑泥調味醬一匙，加熱開水三匙，拌勻備用。• 將青花菜、玉米筍、紅蘿蔔，置於滾水中汆燙 2-3 分鐘後撈起，淋上醬汁後，拌勻，即可上桌。
麻油薑泥		<p>05 麻薑蓮藕湯（純素）</p> <p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 蓮藕切片(2) 麻油薑泥調味醬、鹽少許(3) 香菜與紅蘿蔔少許（裝飾用）	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">• 水滾後放入蓮藕與調味料，燉煮至個人喜好的鬆軟度，起鍋前再灑入香菜與胡蘿蔔即可• 像蓮藕、竹筍這樣的食材，本身的清甜就夠吸引人了，我們不希望麻油或薑泥的味道太重，去蓋過他的甜味，這時，可以使用食鹽調味，再加入少許的【麻油薑泥】，醬的份量不用多，這樣在湯裡面不會明顯的嚐到麻油或薑的味道，但是會像變魔術一般，增加湯頭的鮮度與味覺的厚度。用這種「裸妝」式的調味法，夏天使用【麻油薑泥】也不用擔心太熱，是一年四季都好用的料理良伴！
麻油薑泥		<p>06 巴西蘑菇瓠瓜湯（純素）</p> <p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 瓠瓜切塊(2) 巴西蘑菇少許(3) 麻油薑泥調味醬、鹽少許(4) 芹菜與紅蘿蔔少許（裝飾用）	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">• 水滾後放入各種材料，將瓠瓜煮到軟，起鍋前再灑入芹菜與胡蘿蔔即可• 巴西蘑菇不僅可以增加湯品的鮮度，在口感上也富有嚼勁，在增加蔬菜湯的味覺層次上，除了腐竹、竹筍與素肉等大豆製品，巴西蘑菇也是另一種好選擇。

毓秀私房醬 - 應用食譜

	07 酸菜炒素肚 (純素)	材料	作法
麻油薑泥		<ol style="list-style-type: none">(1) 素肚(2) 酸菜(3) 砂糖(4) 蘋果醋 (或白醋)(5) 香菇素蠔油(6) 【麻油薑泥】調味醬(7) 大辣椒或青蔥 (裝飾用)	<ul style="list-style-type: none">• 素肚片薄後切小條，用少許油炒至焦黃，盛起備用• 酸菜切小條，無需先泡水，入鍋與蘋果醋和砂糖，炒至水份收乾 (醋與糖先以 1:3 的比例，再依酸菜的鹹度作調整)• 將素肚加入鍋中與酸菜拌炒，加香菇素蠔油調味，並使用【麻油薑泥】提香• 最後使用大辣椒或青蔥作裝飾
麻油薑泥		<ol style="list-style-type: none">(1) 麻油薑泥 1 又 1/2 匙、醬油 100cc、水 600cc、糖一大匙，調和備用(2) 牛蒡去皮切片，泡鹽水備用 (避免氧化變黑)(3) 紅蘿蔔切片(4) 香菜少許	<ul style="list-style-type: none">• 平底鍋內放少許油，將牛蒡與紅蘿蔔片先炒軟• 放入醬汁(1)(2)，煮至入味 (約 15 分鐘)• 最後灑入香菜即可
麻油薑泥		<ol style="list-style-type: none">(1) 青江菜(2) 麻油薑泥調味醬	<ul style="list-style-type: none">• 將青江菜滾水中氽燙鐘後撈起，淋上醬汁後，拌勻，即可上桌。

毓秀私房醬 - 應用食譜

麻油薑泥	<p>10 麻薑拌 A 菜(純素)</p> 	<p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) A 菜(2) 紅蘿蔔 (配色用)(3) 麻油薑泥調味醬	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">• 將 A 菜與紅蘿蔔滾水中汆燙鐘後撈起，淋上醬汁後，拌勻，即可上桌。
麻油薑泥	<p>11 照燒燒烤醬 (全素)</p> 	<p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 麻油薑泥一匙(2) 素蠔油一匙(3) 味醂二匙(4) 水一匙 (亦可不加)	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">• 混合均勻後，抹上燒烤食材即可
麻油薑泥	<p>12 薑泥青蔥(植物五辛素)</p> 	<p>材料</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 蔥花一碟(2) 麻油薑泥少許	<p>作法</p> <ul style="list-style-type: none">• 混合均勻後，夾在燒烤食材中一起食用