

越式春卷



5人份的材料

- ◎ 蝦：300克
- ◎ 五花肉：300克
- ◎ 黃瓜：1個
- ◎ 米線：600克
- ◎ 生菜、香菜、九層塔
- ◎ 春捲皮：1包50片



1



蝦子

2



五花肉

3



黃瓜

4



米線

5



生菜

6



香菜



九層塔



春捲皮



辣椒

食材處理方法：

1



★蝦：去殼洗淨，去黑泥腸，蒸熟，加少許鹽煮，如果蝦大，將其切成兩半，放涼

2



★五花肉：將肉洗淨，煮熟，浸入冰水中，切成薄片

3



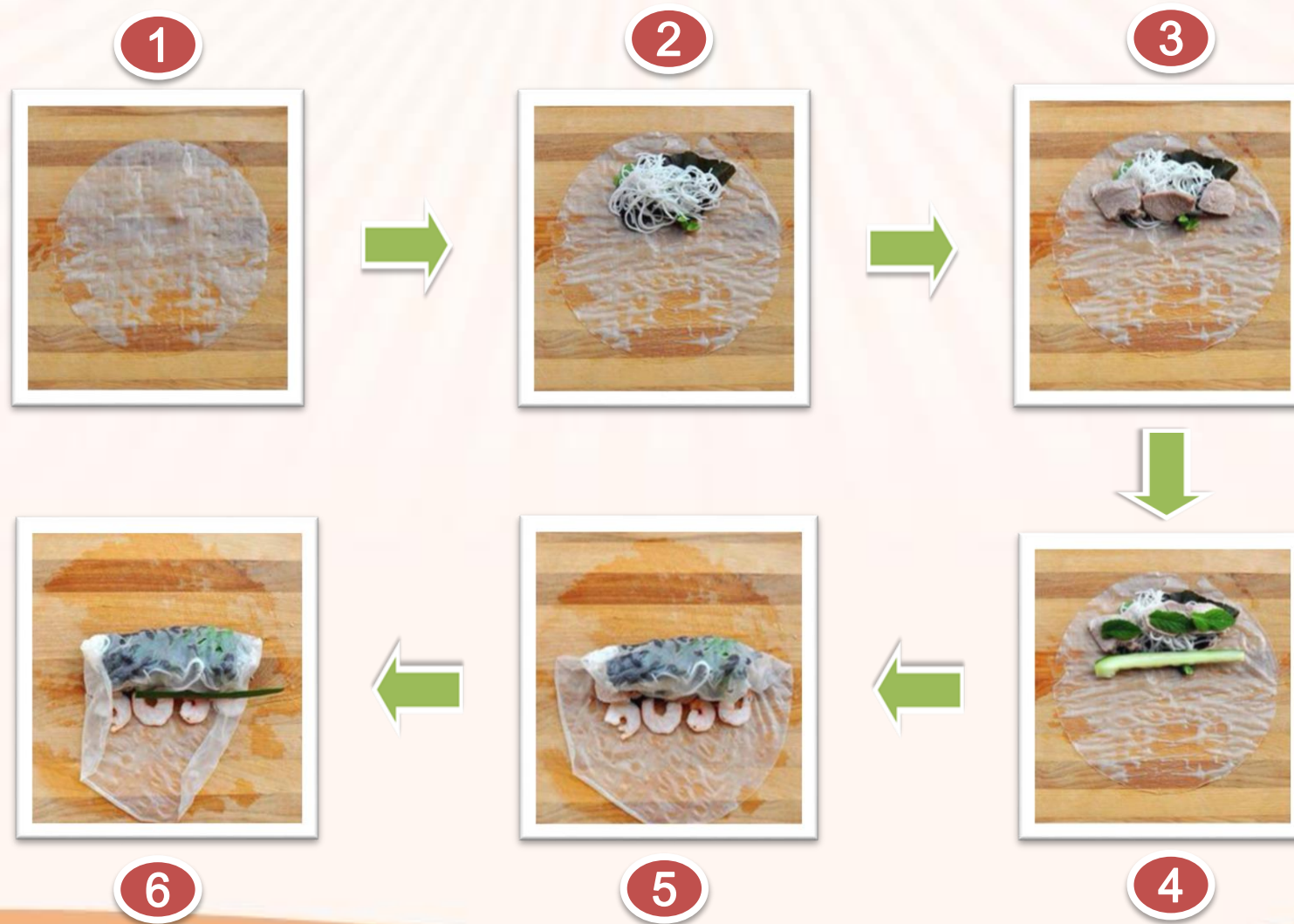
★黃瓜：洗淨，切薄片，長5cm

4



★生蔬菜：洗淨，瀝乾

弄濕春捲皮，依次將生菜葉子放在春捲上，然後放入米線、肉、香菜和黃瓜，然後捲起春捲皮,到半圓就放入蝦，然後將春捲皮剩餘的部分捲完。



醬汁調配方法：

- ◎檸檬：取1湯匙汁
 - ◎大蒜，辣椒：1茶匙
 - ◎糖：2湯匙
 - ◎魚露：2湯匙
 - ◎水：4湯匙
- ☆全部拌均勻



謝謝聆聽！

敬請指教！

