



## 雲吞天婦羅 1~2人份

酥香脆口、鮮汁滿溢，是適合各年齡層的美味小點。



桂冠雲吞、桂冠菜肉雲吞



芹菜葉4片、茄子3片、秋葵3支、高麗菜絲少許、炸油3杯、日式炸粉100g、開水300cc、雞蛋1粒



香辣味噌醬：雲吞高湯包1包、芝麻醬1大匙、辣椒油1/2大匙、蒜蓉辣椒醬1/2大匙、味噌1大匙、黃糖1/2大匙、黑醋1/2大匙。

和風柚子醬：雲吞高湯包1包、葡萄柚1/2粒擠汁、檸檬1/4粒擠汁、果糖1大匙、熟白芝麻1大匙、日式柴魚醬油1大匙、葡萄柚皮絲適量、檸檬皮絲適量。

水果沙拉醬：桂冠沙拉醬50g、罐頭水蜜桃50g(搗碎)、蘋果泥30g、檸檬1/4粒擠汁、藍莓蔓越莓果乾2大匙(搗碎)。

### 步驟說明



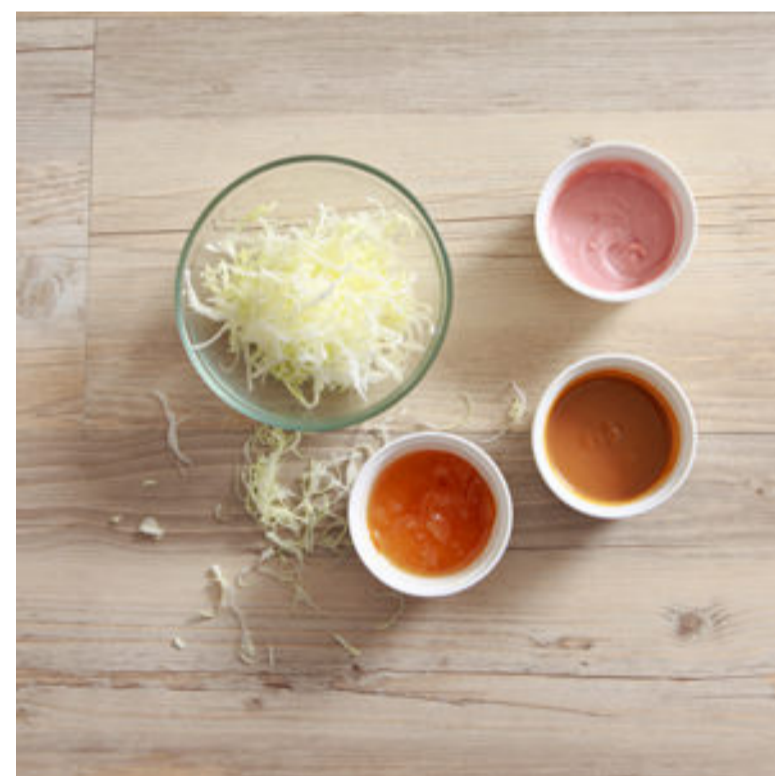
#### 步驟 1

將野菜洗淨、擦乾水份，將麵衣(日式炸粉100g、開水300cc、雞蛋1粒)拌勻沾在野菜上。



#### 步驟 2

油入鍋，以小火預熱7分鐘後放入桂冠雲吞，小火炸成金黃色後取出瀝油。



#### 步驟 3

調醬拌勻，沾著吃即可。