

熊貓豆腐佐雙麻柴魚醬汁



芝麻豆腐和原味白豆腐的雙重奏★芝麻醬x椒麻醬製做而成的雙麻醬，香中帶點微辣，令人垂涎。日式柴魚沾醬調合所有食材，圓潤的風味，更有畫龍點睛的效果。兩種豆腐、兩種醬汁相輔相成，讓這道開胃菜豐富美味。

材料

原味白豆腐

-  豆腐粉 500g
-  A.Ta沙漠湖鹽 2g
- 無糖豆漿 700g
- 水 750g


黑芝麻豆腐

-  豆腐粉 500g
- 黑芝麻醬 40g
- 無糖豆漿 700g
- 水 750g

雙麻醬

- 白芝麻醬(無甜度) 70g
- 椒麻醬 120g
- 美乃滋 50g
- 白醋 10g
- 果糖 5g

熊貓豆腐佐雙麻柴魚醬汁

- 原味白豆腐 2顆
- 黑芝麻豆腐 1顆
- 雙麻醬 適量
-  日式柴魚沾醬 適量
- 高麗菜絲 50g
- 芝麻葉 15g
- 紅蘿蔔絲 15g
- 小黃瓜絲 10g
- 紅捲鬚 5g
- 青花菜 1朵
- 半天筍 1根
- 紅黃甜椒 1撮
- 紅茴香 1撮
- 食用花 適量
- 碎花生粒 適量

製程

原味白豆腐

取一乾淨單手鍋加入原味白豆腐所有材料攪拌均勻 以滾水隔水加熱至溫度75度以上，灌入模具，冷藏備用
待冷卻後可依個人使用習慣切製適口大小，即可

黑芝麻豆腐

取一乾淨單手鍋加入黑芝麻豆腐所有材料攪拌均勻 以滾水隔水加熱至溫度75度以上，灌入模具，冷藏備用
待冷卻後可依個人使用習慣切製適口大小，即可

雙麻醬

取一乾淨鋼盆，加入雙麻醬材料攪拌均勻，攪拌完成後，冷藏備用
此醬料可直接沾醬，亦可混合日式柴魚醬汁，做成涼拌醬或拌麵醬

熊貓豆腐佐雙麻柴魚醬汁

取一乾淨鋼盆倒入食用水及冰塊
加入高麗菜絲、芝麻葉、紅蘿蔔絲、小黃瓜絲及紅捲鬚冰鎮10-15分鐘，過濾，備用
取一乾淨圓盤，底部倒入日式柴魚沾醬，中央放入綜合生菜絲
於一點鐘、五點鐘及九點鐘的位置，依序放入做好的黑白豆腐
於豆腐間隔處，依序放入半天筍、紅黃甜椒、青花菜，並於豆腐上方撒上脆花生碎
最後放上紅茴香、食用花、淋上雙麻醬，即完成



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw