

「粵」樂美卷

(粵式新派免炸春卷)

材料

米紙	10 張	紅蘿蔔(切絲)	200 克
木耳(切絲)	200 克	雞絲	200 克
雞蛋(切絲)	3 隻	蝦籽	適量

做法

1. 將木耳煮熟並切絲，雞蛋煎好並切絲並待涼。
2. 預備米紙，先將毛巾弄濕及抹在米紙上，令米紙軟化，記得米紙毋須太濕以免糊化。
3. 將木耳絲、蘿蔔絲、雞絲和雞蛋絲放在軟化的米紙上。
4. 最後加上蝦籽包好即可。

米紙包法：(按數字次序)先由下邊覆上到一半位置，之後左右兩邊覆到中間，最後由中間覆到最上便完成。

