

裕元花園酒店-詹超然主廚的南洋料理食譜

椰汁芒果糯米飯

長糯米 300g(泡一天.蒸 15 分)(悶 20 分)

杏仁粒.薄荷葉.椰子粉

醬汁~椰漿 150cc. 糖 60g. 鹽 6g. 椰糖 30g

越式冷拌牛腱

牛腱片.洋蔥絲.香菜.檸檬肉.乾薑絲

醬汁~魚露 1 匙. 檸檬汁 1 匙. 水 2 匙. 糖 2 匙. 加朝天椒碎.蒜碎.香菜梗碎

越南春捲

米皮.鮮蝦.雞胸肉絲.米線.生菜絲.紅蘿蔔絲.小黃瓜絲.香菜

醬汁~魚露 1 匙. 檸檬汁 1 匙. 水 2 匙. 糖 2 匙. 加朝天椒碎.蒜碎.香菜梗碎

花生醬.海鮮醬.魚露.花生仁.香菜.水

馬來西亞辣沙拉

鳳梨.火龍果.綠蘋果.紅蘋果.小黃瓜.豆薯.紅蘿蔔.(油條鬆餅).花生碎.芝麻

羅惹醬~蝦膏 3 匙. 海鮮醬 6 匙. 甜醬油 1 匙. 辣椒醬 4 匙. 酸子醬 3 匙.

朝天椒 4 條. 檸檬汁 3 匙.糖 5 匙.水麥芽 4 匙

泰式涼拌醬

綠辣椒 50g. 蒜仁 100g. 香茅 5 支. 紅辣椒 2 支. 小辣椒 30g. 香菜根 70g.

檸檬汁 280cc. 魚露 300cc. 椰糖 200g

涼拌鮮蝦粉絲

炒豬絞肉~辣椒碎.紅蔥酥 40g. 豬絞肉 70g. 魚露少許

小蝦仁 20 隻. 冬粉 160g. 中芹段 5g. 小黃瓜絲 40g. 小番茄 8 粒. 花生碎.

紅蔥酥 30g. 蒜油 1/2 小匙. 蒜味花生 15g. 香菜 5g. 檸檬片

醬汁~涼拌醬 80g

涼拌牛肉片

牛肉片 250g. 蔥珠 6g. 薑絲 7g. 中芹段 10g. 香茅珠 40g. 洋蔥絲 40g.

紫洋蔥絲 20g. 小黃瓜片 40g. 小番茄 6 粒. 薄荷葉 5 片

醬汁~涼拌醬 80g. 是拉差辣椒醬 15g

香茅拌蝦

白蝦 8 隻. 蔥絲 10g. 香茅細絲 80g. 紅蔥頭絲 50g. 檸檬葉絲 2g.
小番茄 1/4 片 5 粒. 薄荷葉絲 5 片. 洋蔥絲 80g. 炒米 2g. 油蔥酥 5g
鋪底~洋蔥絲.香菜
醬汁~涼拌醬 60g. 辣椒醬 40g

涼拌四季豆

炒豬絞肉~辣椒碎.紅蔥酥 40g. 豬絞肉 70g. 魚露少許
豬絞肉 60g. 烤白蝦 6 隻. 四季豆 160g. 小番茄 6 粒. 乾辣椒 6 根.
紅蔥頭酥 50g. 蔥絲 8g. 花生碎 20g. 椰子粉 10g. 炒米少許
配菜~洋蔥絲.蔥絲.香菜 3g
醬汁~涼拌醬 80g. 辣椒醬 40g. 椰奶 30cc