

# 大菜菜谱（上）

以下是用大菜做的几个菜谱：

## 一、橙杯大菜。

买三个橙，将顶部打开当成盖（切位在四分之一的部份），挖出橙肉。倒两茶杯的水进镬中，下两茶匙大菜粉，加热，拌匀，煮两分钟，放糖（随你喜欢，怕死的话放少一点），搅至砂糖全部溶化。熄火，与切碎的橙肉倒入空壳中，上盖，放入冰箱，即成。

## 二、士多啤梨大菜。

买一个做蛋糕的铁锅（中间有空着的那种）。把士多啤梨压碎，或在搅拌机中搅成糊，备用。重复第一个菜谱的步骤溶化大菜，加糖，放入士多啤梨，拌匀后倒入蛋糕锅中，放入雪柜。吃时淋上炼奶，垂直淋，让白色的奶和红色的大菜间隔，状甚美。

## 三、芝士大菜。

在超市买忌廉式的软芝士和酸奶，放进一个大碗或搅拌器，加奶打至均匀备用。重复溶化大菜过程。将拌好的芝士和酸奶倒入镬中，一面煮一面加入大菜。完成后用一个长方形的容器盛着，放入冰箱，待凝固，切成三角形上桌。

## 四、柿子大菜。

用三个柿子，买全熟柔软的，剥皮去核，搅成糊备用。再买绿茶粉，沏为浓茶备用。重复溶化大菜过程，留少量做柿叶。

把柿酱混入大菜中，拌匀了，倒入一片玻璃纸，多少有如一般的柿子的份量，再用橡皮筋束起。另外再用三条橡皮筋来制造柿子的分裂纹。另一厢，把绿茶粉混入大菜，倒入一个平碟，薄薄的一层即可。

凝结后，用小刀把那层绿色的大菜糕切出叶子形状来，铺在已经凝固的柿球上，即可上桌。这个菜谱较为复杂，但增加许多乐趣。