異國料理簡單做

越式春捲製作流程

* 前言

越南春捲是深受越南人歡迎的一道小吃，餅皮是用糯米作成，餡料則大部份是用生菜與蝦仁等海鮮，或是放些越式米線，可以生食或油炸，再沾上特製酸辣醬食用，很適合天氣熱的時候來下菜。近年來，台灣有不少餐廳也提供這道料理，雖然做法和吃法不似越南道地，但仍受廣大的食客歡迎。若想品嚐，可以自己動手做，使用自己喜愛的食材和沾醬，既簡單又美味喔！

* 食材

越式春捲皮

蝦仁（或雞絲、五花肉片…等）

小黃瓜（視個人口味喜好，可再加上豆芽菜和香菜）

生菜（萵苣或蘿美）

越式米線（或冬粉）

去皮花生適量

* 沾醬

魚露2大匙

白醋3/4大匙

檸檬汁3/4大匙

砂糖3/4大匙

冷開水2.5大匙

蒜末適量

辣椒末適量

* 沾醬作法

將魚露、白醋、砂糖跟水先加熱，煮到糖融化後，放涼備用，在放涼的醬汁中放入檸檬汁、大蒜末及辣椒末。

* 越式春捲製作大綱
* 越式米線泡水（約15分鐘）後，下水煮至軟熟即撈起備用。
* 小黃瓜清洗乾淨後切長條。
* 萵苣清洗乾淨，甩乾水分，切長條。
* 蝦仁汆燙至熟。
* 花生放入袋子中敲碎。
* 準備一盆食用水，春捲皮兩面先沾水（沾濕即可），沾到水的春捲會開始變軟，平舖於台面。
* 放上生菜、米線、小黃瓜、蝦仁，再灑上花生，將春捲一端開始捲到另一端處（春捲皮有黏性，會自己黏合）。
* 食用時沾上沾醬即可。