

蛋黃芋丸

材 料：芋頭600公克、豬油（或奶油）3湯匙、麵粉1/2杯、細砂糖10湯匙、鹹蛋黃4個、雞蛋2個、白芝麻1湯匙、麵包屑2/3碗、炸油1/3鍋。

做 法：1.芋頭去皮洗淨，切片蒸熟後搗成泥，趁熱加入糖、油、麵粉拌勻。
2.芋糰分成三十份，鹹蛋黃亦切成三十份。



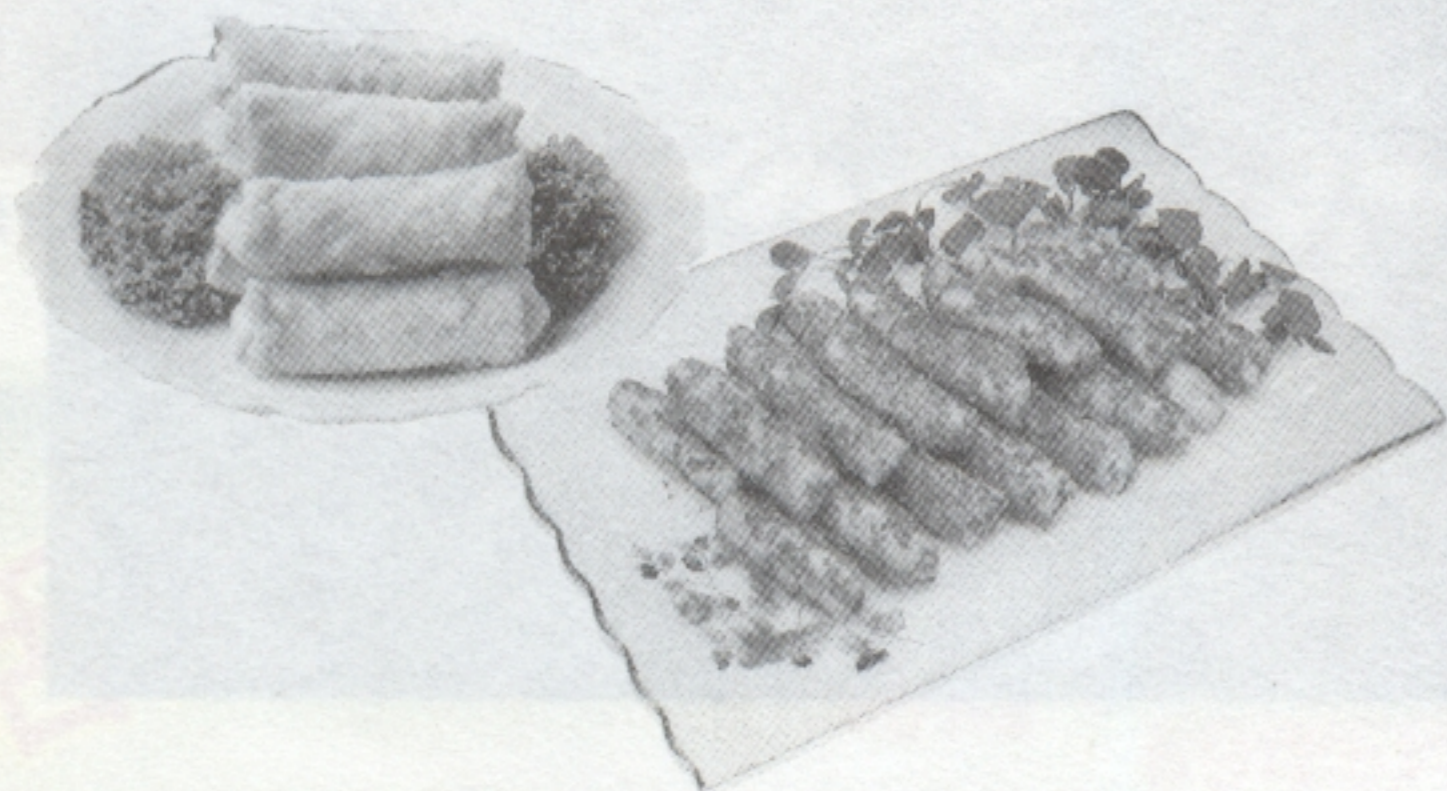
3.白芝麻與麵包屑混勻。
4.芋糰包上蛋黃，搓圓，沾上蛋液後裹3料。
5.用中火炸至芋丸呈金黃色即可。

芋泥芝麻捲

材 料：芋頭400公克、細砂糖3湯匙、奶粉1湯匙、餛飩皮180公克、白芝麻2/3杯、蛋1個、炸油1/3鍋。

做 法：1.芋頭去皮，切片蒸熟，趁熱加糖以飯匙（或大湯匙）快速邊壓邊拌成芋泥，待芋泥略冷卻加奶粉拌勻。
2.餛飩皮斜放使成菱形，取芋泥餡置於菱形下半部中間處，如包春捲似的捲成長條狀，接合處抹少許水使黏緊。
3.蛋打散，熱油鍋。
4.將芋泥捲先沾上蛋液再滾白芝麻，放入油鍋內炸成金黃色即可撈起。

註：拌好的芋泥可做炸芋丸、芋泥麵包或小春捲等。



香菇芋粿

材 料：芋頭400公克、糯米粿300公克、絞肉100公克、香菇50公克、油3湯匙。

調味料：鹽1/2茶匙、味精少許、糖1 1/2湯匙、醬油1 1/2湯匙、胡椒粉少許。

做 法：1.芋頭去皮、刨絲，香菇泡軟切丁。
2.起油鍋，爆香菇，爆到香菇略乾加絞肉同炒，待絞肉全熟加醬油及糖拌炒數下，再加芋絲拌炒並淋半杯香菇水，加鹽、味精、胡椒粉調味。見水即乾，熄火。

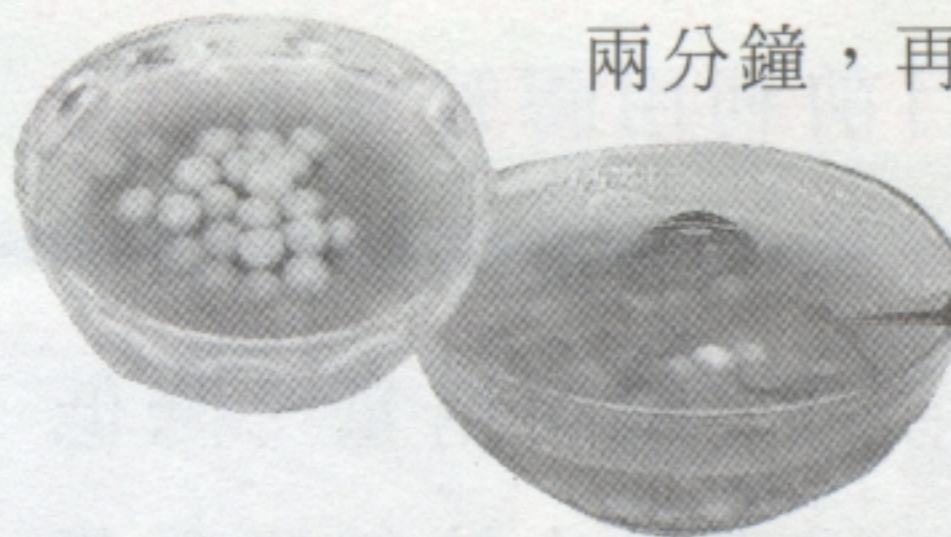
3.取一大碗，先將糯米粿糰搓成細屑，再加炒好的芋絲和勻。和好後倒入舖有玻璃紙的蒸籠內，大火蒸約半小時即熟。



芋頭湯圓

材 料：芋頭600公克、太白粉1/2杯、龍眼乾30公克、紅糖180公克。

做 法：1.芋頭去皮，切片蒸熟搗成泥，趁熱加太白粉拌勻，再做成小湯圓狀。
2.鍋內放六杯水，水開後放龍眼乾煮兩分鐘，再投入湯圓同煮，待湯圓浮起片刻，加糖，糖溶解後即可盛起。



香乳芋粿

材料：芋頭1個（約700公克）、煉乳120公克、麵粉半杯、葡萄干半杯。

作法：1.芋頭去皮，刨絲。
2.將所有材料拌勻後，放入便當盒或容器內蒸熟，冷卻後切小塊吃。

