

## 美味食譜

### 雪花桃仁



食材：

鵝肝\*3 片

生菜\*適量

紅椒\*適量

青椒\*適量

核桃仁\*適量

糖粉\*適量

做法：

(1)將核桃仁用烤箱略烤一下，(溫度是 150°C)，約烤 3~5 分即可，必須注意不可烤焦。取出待冷後，核桃仁會變得酥脆，這時切成細丁備用。

(2)將其他材料洗淨瀝乾，生菜、青椒、紅甜椒切絲備用。

(3)以疊放的方式，依照松茸鵝肝、生菜、青椒絲、紅甜椒絲、核桃仁的順序疊起，最後再撒上糖粉即完成。

資料來源：ytower 萬道食譜搜尋

### 西芹鵝肉片



食材：

鵝胸肉\*1 塊

西芹\*2 根

水\*適量

鹽\*少許

味素\*少許

米酒\*少許

芥末\*少許

做法：

1. 取一鍋，倒入可淹蓋過鵝胸肉的水量後，加入鹽、味素、米酒一起煮開，再放入鵝胸肉以中火約煮 25~30 分鐘至熟後撈起放涼備用。

2. 西芹以滾水汆燙後，撈起過冰水至涼再撈起，切成約 6x2 公分的段狀，再拌入芥末備用。

3. 取作法 1 的鵝胸肉切成薄片狀，然後再以一片鵝肉、一片西芹的方式依序擺入盤中即可。

資料來源：ytower 萬道食譜搜尋

### 蔥油鵝腸



食材：

鵝腸\*1 斤

萵苣\*1 斤

帶油蔥酥\*2 大匙

蠔油\*3 大匙

做法：

1. 將鵝腸洗淨、萵苣去除老葉洗淨切段備用。
2. 煮開一鍋水，將萵苣放入滾水中汆燙約 30 秒後，撈起排入盤中，再續燙鵝腸，約燙 1 分鐘即可取出，將它排放在萵苣上方。
3. 將油蔥酥加熱，淋在鵝腸上，最後再淋上蠔油即可食用。

資料來源：ytower 萬道食譜搜尋

### 鵝肉蚌麵



食材：

蛤蜊\*5 顆

熟鵝肉\*80g  
小白菜\*30g  
拉麵\*120g  
高湯\*350cc  
蛤蜊水\*3 大匙  
鹽\*1/2 茶匙

做法：

1. 蛤蜊洗淨加入冷水和少許鹽（份量外）拌勻，靜置使其吐沙；待約 2 小時後，再重複上述作法換水一次，待約 2 小時後洗淨蛤蜊，瀝乾水份備用。
2. 小白菜洗淨切段備用；熟鵝肉切塊備用。
3. 備一鍋滾沸的水，將拉麵煮熟撈起，放入麵碗中備用。
4. 將高湯煮至滾沸，放入作法 1 的蛤蜊、作法 2 的小白菜段以及鹽，煮至蛤蜊張開，倒入作法 3 麵碗內。
5. 最後於作法 4 麵碗內加入蛤蜊水和作法 2 的熟鵝肉塊即可。

資料來源：ytower 萬道食譜搜尋

### 醬油風味鵝肝醬拌麵



食材：

麵條 1 人份  
鵝肝醬 1/2~1 大匙  
醬油 1/2 大匙  
香醋 1 大匙  
柳橙汁 1/2 大匙  
榨菜末 1 大匙

蔥花 1/2 大匙

青菜 適量

做法：

1. 麵條煮熟，青菜燙過，瀝乾備用
2. 將榨菜末、蔥花至於麵碗底，淋上一大匙熱水，令鹹味和榨菜香釋出
3. 鵝肝醬以湯匙稍微壓碎，置入麵碗內
4. 放入煮好的麵條，充分拌勻，旁邊擺上青菜，即可

訣竅：

1. 以上配方若搭配廣東風味的蝦子麵，效果非常好
2. 鵝肝醬不要壓得太碎，更能充分享受其美味

資料來源：yilan 美食生活玩家

干標鵝肉結



食材：

鵝胸肉 6 兩

干標 3 兩

冬菜 1 兩

冬筍 2 兩

杏鮑菇 2 兩

紅蘿蔔 2 兩

芥菜 2 支  
香菜 1 支  
調味料：  
高湯 1 杯  
雞粉 1 大匙  
酒 1 大匙  
鹽 1 小匙  
胡椒粉少許  
香油 1 茶匙

做法：

1. 熱一滾水，下冬筍、紅蘿蔔、杏鮑菇、芥菜煮熟後，放涼切條備用，芹菜切絲備用
2. 熟鵝肉取鵝胸肉去骨切片備用，鵝後腿肉放入塑膠袋，用紙包起來後，放進冰箱保存備用
3. 干標泡軟備用
4. 取一冬筍條、紅蘿蔔條、杏鮑菇條、芥菜條、鵝肉片，用干標條綁起來打結備用
5. 取一砂鍋，放入高湯、冬菜及調味料煮開後，再放入做法 4 煮約 5 分鐘後，盛入砂鍋中，最後放上香菜絲即可

資料來源：美食鳳味 by 黃德忠

大豆芽鵝腸



食材：

鵝腸 300 公克  
大豆芽 100 公克  
辣椒絲 15 公克

蔥絲 15 公克

薑絲 15 公克

調味料：

龜甲萬黑糖醬油 2 大匙

糖 1 小匙

雞粉 1 小匙

香油少許

胡椒粉少許

做法：

1. 大豆芽汙燙熟後，瀝乾、備用
2. 熱鍋，加入所有調味料，放入已汙燙過的鵝腸，煮至滾沸至軟後，撈起備用
3. 取一盤，將辣椒絲、蔥絲、薑絲混和放入鋪底，再放入做法 1 的大豆芽，最後聖上做法 2 的鵝腸即可

資料來源：龜甲萬料理好幫手

迷你番茄鑲鵝肝帕妃



食材：

新鮮鵝肝

黃小番茄

紅番茄

吉利丁片

調味料：

動物性鮮奶油

雞湯

白蘭地酒

玉米粉  
鹽  
胡椒

做法：

1. 將鵝肝泡溫油約 60 度，約 3 小時再撈起瀝乾油分，再用細網過瀝一次
2. 將雞湯煮滾，注入玉米粉水勾芡，勿太濃稠，將鵝肝慢慢放入並持續攪拌，放置溫度降至 40 度，再放入吉利丁片攪拌至溶解，用冰水隔水冷卻至約 5 度
3. 注入鮮奶油攪拌均勻，放入冷凍庫冰存，最後鑲入番茄中即可

資料來源：2008 台灣美食展 海霸王企業機構 謝宜榮師傅示範

Xo 醬頂級鵝肝



食材：

鵝肝 3 個  
Xo 醬 2 小 t  
沙茶 2 小 t  
醬油膏 1 小 t  
蔥 3 根  
蒜頭少許  
香菜 1 顆  
香油 1 小 t  
生薑 100 克  
米酒 100c.c.  
鹽一小 t

做法：

1. 鵝肝洗淨備用，蔥、蒜頭、辣椒、香菜切細末備用

2. 熱一鍋水，下蔥、生薑、米酒煮約十分鐘後；下鵝肝煮到滾，熄火蓋鍋蓋悶約十二分鐘即可撈起
3. 將做法 2 切片，加入蒜頭、辣椒、蔥、香菜、醬油膏、xO 醬、香油、沙茶拌勻即可

資料來源：阿基師偷吃步

### 鵝肉瓜茸



食材：

大黃瓜

雞胸肉

蝦仁

調味料：

1. 太白粉、鹽、麻油

2. 高湯、酒、鹽

做法：

1. 鵝胸肉切絲以調味料 1 醃約 20 分鐘，再以約油泡熟備用

2. 大黃瓜刨成細絲備用，油 2 匙燒熱炒香蝦仁，加入調味料 2 和黃瓜絲煮熟，再入鵝肉絲略煮，灑上少許香油即可

資料來源：台灣禽畜美食烹飪網