

珍珠丸子

材料：尖長粒的糯米一碗（約半斤），半肥瘦豬肉一斤，蝦米二大匙，鹽二小匙，白糖一小匙，太白粉二匙，長葱梗四、五根，胡椒粉半小匙。

做法：①糯米洗乾淨用水泡浸一小時，盛筲箕內，瀝乾水分備用。

②豬肉剝爛碎，蝦米用水泡漲後剝碎粒，再放下鍋炒香，葱去葉，切碎粒，然後將此三者混和，加進太白粉、鹽、

糖、胡椒粉拌勻，搓成小圓球，放入糯米筲箕中，打一個滾，使其沾滿糯米，排列在蒸籠裡。

③所有小肉丸都已黏滿糯米後，將蒸籠放入蒸鍋蒸滾約一小時即熟。蒸至半熟時，須打開鍋蓋，洒一些清水在糯米丸子上面，熟後趁熱盛碟，再點綴少許香菜。

雞絲拉皮

材料：雞胸脯肉四兩，粉

皮六張，小黃瓜三、四條，嫩薑切碎半大匙，大蒜頭數瓣切碎，香菜少許。

調味料：芝麻醬二大匙，冷開水六大匙，醬油二大匙，醋一匙半大匙，麻油半大匙。

做法：①雞肉擦上一小匙鹽蒸熟，拆成細絲備用（蒸一五分鐘）。

②粉皮用冷開水洗過切成長條。

③小黃瓜用冷開水洗淨切極細絲。

④小黃瓜絲放在大盤中，

上面放上粉皮再放雞絲、大蒜碎及薑碎，然後將調味料澆在上面再綴少許香菜食時再拌。

麻姑豆腐

材料：嫩豆腐兩大塊，半肥瘦豬肉三兩，大蒜四粒切碎，葱二根切碎，生薑三、四片切碎，花生油四大匙。

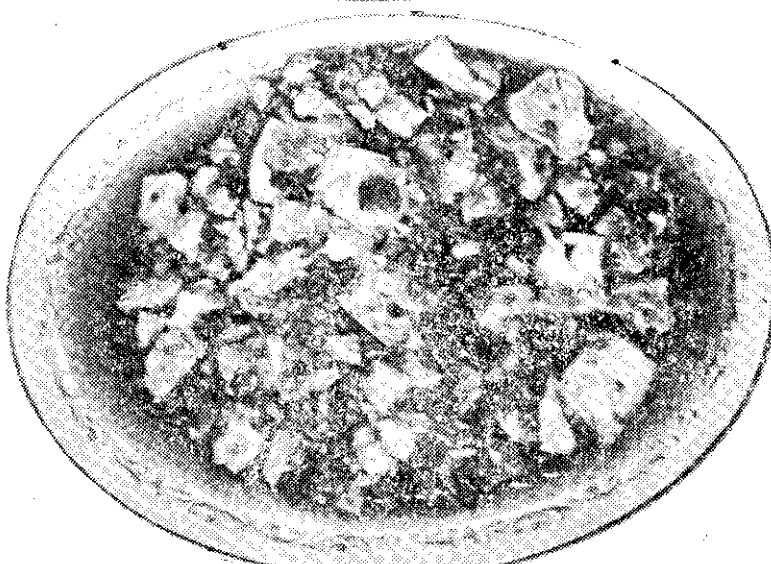
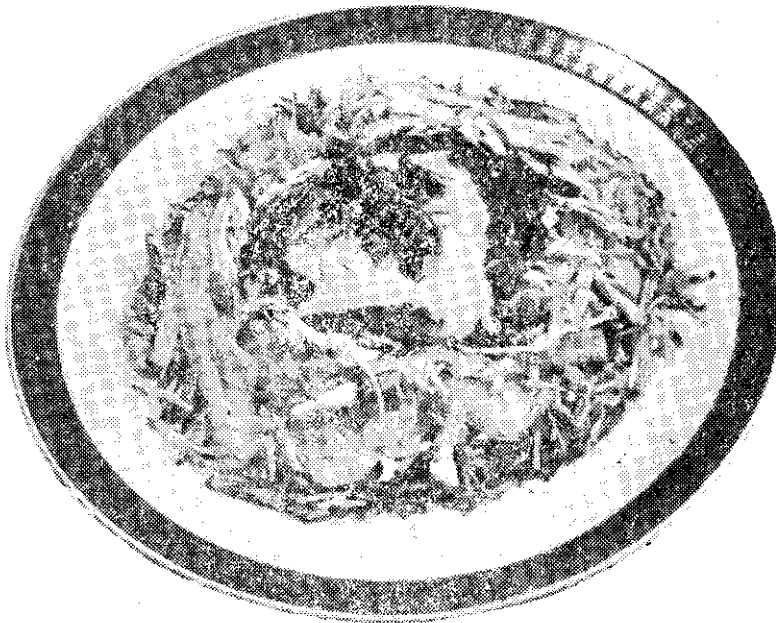
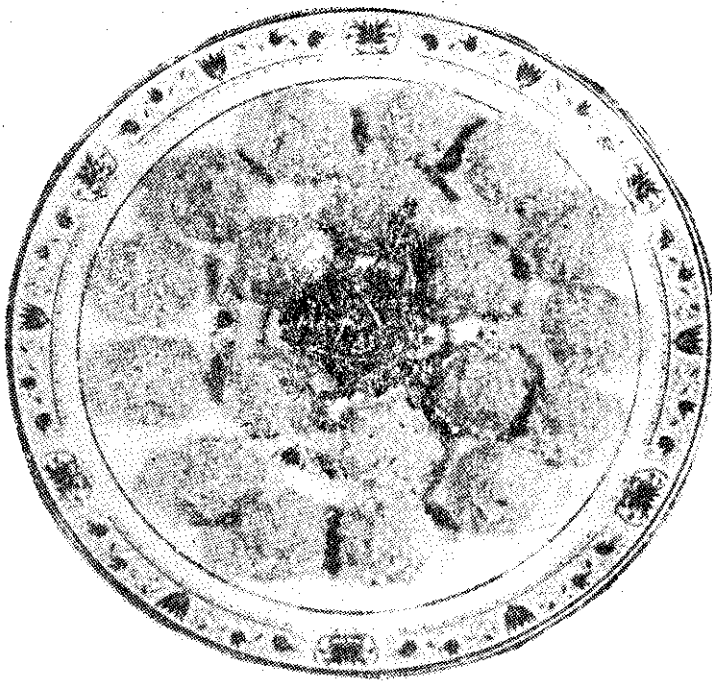
調味料：辣豆瓣醬一大匙

，辣椒粉半小匙，醬油二大匙，鹽半小匙，太白粉半大匙（用水化開），上湯或清水半碗，麻油一小匙。

做法：①將豆腐切成小方塊。

②豬肉剝碎。

③油燒熱先將豬肉碎下鍋炒熟，蒜、薑碎倒下同炒再下豆瓣醬爆炸，片刻豆腐倒下及半碗上湯或是清水，稍燜三分鐘，即將化開的太白粉倒下煮至濃稠起鍋，加（藍梅筠）進麻油及葱碎。



珍珠丸子

雞絲拉皮

麻姑豆腐