

**豐年食譜**

**鳳爪香菇湯**

材料：雞脚十支  
香菇十四朵(小)大  
六、七朵，雞骨頭一  
付，薑三片，鹽一小  
匙，酒一大匙，清水一大碗。

做法：(1)雞脚先切去爪尖，再分切為二段。  
(2)冬菇用清水泡漲並擠乾水分，去蒂，大型可分為二(斜刀切)

(3)取乾淨大瓦罐或大湯碗一個盛入清水，把雞脚、冬菇、雞骨頭一齊加薑片、鹽、酒，略為攪勻即蓋好，放在蒸鍋裏隔水蒸燉四十分鐘，待雞脚爛透為止。  
(4)上桌供食前，須將雞骨撈起即成鳳爪冬菇湯。

鳳爪香菇湯

**羅漢齋**

材料：包心菜四兩，筍一個，芹菜四棵，胡蘿蔔三分之一條，發好的木耳少許，香菇四、五朵，油麩筋一兩、腐皮捲二條，油三大匙，鹽二片。

調味料：醬油三大匙，鹽四分之一小匙，酒一大匙，糖半大匙，麻油半大匙，清水半碗，太白粉一大匙。

做法：(1)包心菜洗淨用手拆成塊狀，芹菜去頭及葉切段，冬筍去皮煮熟切片或切花紋，胡蘿蔔切成花紋或鏤齒狀，油麩筋用溫水泡軟，腐皮捲斜刀切片，香菇泡漲斜刀切塊，木耳切塊。  
(2)油三大匙燒熱先爆香，薑片取出不要，先下芹菜及包心菜稍炒即將香菇、木耳、胡

羅漢齋

**紹子烘蛋**

蘿蔔、筍、腐皮捲、油麩筋等，分別放下再加調味料(鹽、一起燒煮三、五分鐘，然後再勾芡，最後淋下麻油起鍋。

材料：蛋五個，絞肉二兩，芹菜二棵，葱碎二大匙，鹽碎一大匙，蒜碎一大匙，油五大匙。

調味料：醬油一大匙，鹽半大匙，水半碗，太白粉半大匙，麻油一小匙。  
做法：(1)蛋打散加鹽調打起泡。(2)芹菜去葉切碎。  
(3)三大匙油燒熱將蛋倒下，拿起鍋四周轉，使蛋汁攤開，鍋蓋上使之燜熟(小火)，再翻轉，一面由鍋邊淋下一大匙油，稍煎即盛起，切塊排

紹子烘蛋

**蝦肉吐司**

在盤中。  
(4)一大匙油燒熱爆香蒜、薑、及葱一大匙，調味料燒開後，粉勾芡淋下麻油及另一大匙葱碎、芹菜碎炒勻，澆在蛋塊上。

材料：鮮蝦肉六兩，肥肉一兩，蛋白一個，長葱梗，(切段泡在水中)，鹽一小匙，酒半大匙，胡椒粉半小匙，太白粉三大匙，麪包二節切薄片，雞蛋一打連壳煮熟後去壳，炸油半鍋，香菜少許。

做法：(1)蝦肉剝成碎末，肥豬肉剝爛碎，二者共盛一大碗，加鹽、酒、胡椒粉及太白粉，蔥水一大匙，蛋白混合拌勻，並用力調打鬆軟。

蝦肉吐司

(2)麪包片每大片先將邊切掉，再分切為四方或三角小塊(或用小模型印成圓形或桃子型)然後在每小塊麪包上塗上一小匙蝦肉的混合物，並用小刀弧弄成光滑的弧形。  
(3)用線一根把雞蛋每個直切成兩半，在每小塊麪包蝦肉糊弧形中間，安插一半雞蛋，蛋黃向上(在雞蛋周圍尚可用刺碎的芫荽酒成一圈，以增美觀)。  
(4)炸油半鍋沸滾，把上述弄妥的小麵包塊逐一放下油鍋，兩面均炸至黃酥，即行撈起，炸時火勿過猛，以免炸至焦黑。

如無雞蛋可用，則單用一片完整的芫荽葉，葉底沾蛋白，貼在蝦肉糊的中心，亦甚別緻好看。

