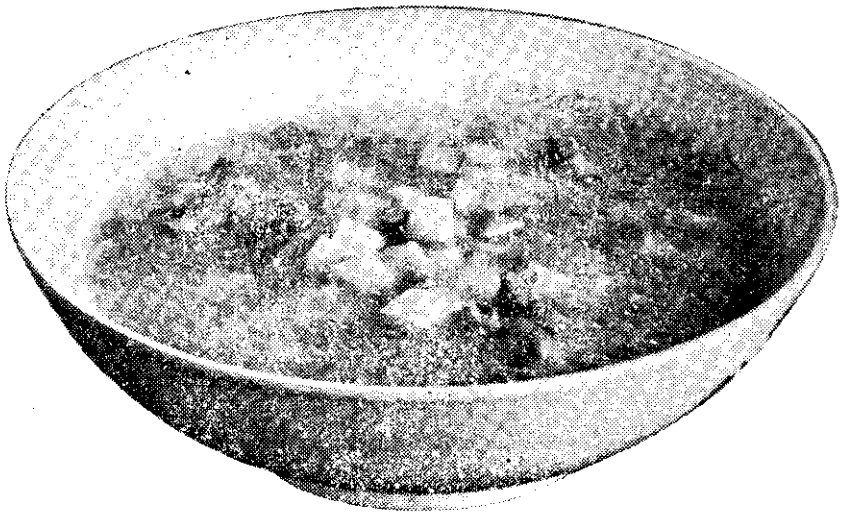
排骨湯

材料：（十二人分）馬鈴薯一斤，水十杯，排骨十二兩，鹽半湯匙，胡蘿蔔一條。

做法：（1）馬鈴薯及胡蘿蔔分別洗淨，去皮，切丁；排骨洗淨，切小塊。

（2）將排骨放鍋中約三十分鐘，加入馬鈴薯及胡蘿蔔丁續煮至熟，加鹽。



排骨湯

拔絲馬鈴薯

材料：（十二人分）馬鈴薯二斤，白沙糖九湯匙，炸油半罐，沙拉油三湯匙。

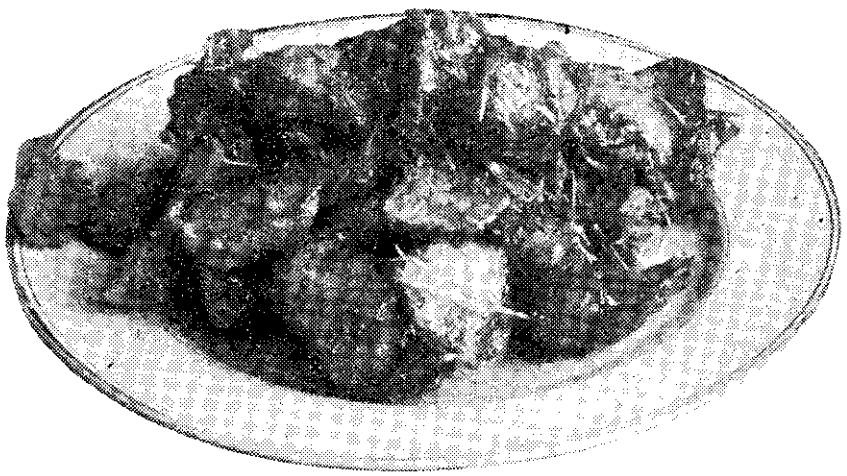
做法：（1）馬鈴薯洗淨，去皮，切滾刀塊。

（2）炸油燒熱，將馬鈴薯塊倒入，以中火炸之，炸至酥軟呈金黃色，撈出。

（3）將①料放入鍋中，以中火煮之，邊煮邊攪，至糖溶成淡黃色透明糖汁，隨即倒入炸好的馬鈴薯塊，迅速翻拌均勻，盛盤，用筷子夾之，絲可拔起。

備註：（1）拔絲食物須趁熱食用，涼了糖汁就會結塊而拔不起絲，食用時沾冷開水，更香脆可口。

（2）翻拌馬鈴薯塊時，可撒上熟芝蔴，以增風味。



拔絲馬鈴薯

鳳尾明蝦

材料：（十二人分）馬鈴薯一斤，胡蘿蔔細丁二湯匙，蝦（新鮮）四兩，鹽二茶匙，荸薺二兩，蛋二個，太白粉二湯匙，炸油半鍋。

做法：（1）馬鈴薯洗淨，蒸熟，去皮，切皮一公分厚片，再切成四公分長、三公分寬之長方塊二十四片，其餘的馬鈴薯碎塊搗成泥。

（2）荸薺洗淨，剝碎，加馬鈴薯泥、蛋及鹽，味精，拌勻成泥。

（3）蝦洗淨，除尾巴外其餘的殼剝除。

（4）將蝦放於馬鈴薯片上，蝦的尾巴向上翹，上面再裹上已拌勻的薯泥，做成蝦枕，最上面加少許胡蘿蔔丁裝飾。

（5）起油鍋，蝦枕沾少許太白粉，馬鈴薯片朝下，入油鍋中炸至焦黃即可。



鳳尾明蝦