

豐年食譜

燒賣

材料：餛飩皮四兩，半肥瘦豬肉四兩，鮮蝦或鮮魚肉四兩，切碎胡蘿卜條，葱二支切碎。

調味料：鹽一小匙，胡椒粉一小匙，麻油二大匙，酒一大匙，太白粉一大匙，清水二大匙或蛋白一個。

做法：(一)胡蘿卜煮熟切碎

拌入肉魚中，拌勻後加入鹽、酒、清水、胡椒粉、麻油、太白粉，再用力攪勻。

(二)餛飩皮切成圓形，取一

張放入半大匙內餡，將四周皮褶成細花皺紋，中間陷出少許餡，將所有材料包好放在蒸籠內上鍋蒸五分鐘(大火)即可夾在盤中上桌。

烤素方

材料：(一)乾豆腐皮六張，蝦米一兩切碎，火腿一兩切碎，香菇泡漲切碎，筍一個煮熟切碎，蔥碎二大匙，薑碎二大匙。

(二)荷葉小餅十張，大蔥段二十段，甜麪醬二大匙，糖二小匙，水一大匙，油一大匙。

蛋糊：蛋一個，麪粉二大

匙，調成糊。

作法：(一)將第一項材料拌在一起，分成五份。

(二)豆腐皮一張舖平，刷上蛋糊，撒上一份碎料，再舖第二張，如此作完第六張時在上面壓平，將邊切掉，再切成二大塊。

(三)炸油燒熱，將做好的素方入油鍋中炸黃即撈出，再切二吋長、一吋寬的長條排盤上桌。

(四)甜麪醬調入糖、水，用大匙油炒勻即可盛小碟。

(五)上桌時，蔥段、甜麪醬、荷葉餅一同上桌。

三鮮鮑脯

材料：鮑魚(半罐)四兩，家鄉肉或火腿二兩，魚唇(發好的)一斤，雞胸肉四兩，青剛菜一斤，薑二片，油三大匙。

調味料：高湯二碗，酒一大匙，糖一小匙，蠔油一大匙，鹽一小匙，太白粉二大匙，熟油一大匙。

作法：(一)鮑魚切片(用手按住上面，刀由下而片，片成

三鮮鮑脯

薄片。

家鄉肉與雞肉蒸熟切片，魚唇切塊與鮑魚大小相同，青剛菜取其菜心用塩水煮一下沖冷水，瀝乾水分，再用油塩炒十三、四秒鐘倒出少許高湯，蒸開倒在碗中(保暖)。

(二)油三大匙燒熱，先爆香薑片取出不要，再爆鮑魚，加酒、蠔油、糖、塩，高湯燒開將魚唇倒出再燒開，即用太白粉勾芡，淋下熟油，將雞肉、家鄉肉倒進混在一起即可。

(三)青剛菜湯汁倒出，將青剛菜排在四周，然後將鮑魚倒在盤中。

鮑魚用筷子擰出排在上面，將其他菜蓋住。

梅花大拼盤

材料：滷豬肝二兩(十片)，滷豆腐干一塊半，滷香腸二條，熟墨魚五條，鮑魚十片，蘆筍五條，番茄十一片，桃仁二兩，生菜五片。

做法：(一)滷豬肝、豆腐干、香腸切薄片，墨魚一條，由中間直切二片，再將每片片成二片。

(二)將每樣薄片，排成花瓣形，共五樣，每瓣中間用一條蘆筍隔開，每瓣上端用生菜圍起。

(三)番茄片排在五瓣中間，番茄上面再舖一張花紋紙，將炸過的桃仁放在上面即可。

(藍梅筠)

