



溜松花

材料：陳年的皮蛋4個，炸油3斤，麵粉適量、蔥絲、薑末、蒜末、酒少許，醋、糖、醬油少許。

做法：(1)先將皮蛋剝去外殼，切成六塊，放在麵粉中滾過，再投入沸油中，用旺火炸1、2分鐘至蛋外成金黃色時取出。

(2)將調味品一起放入碗中，用筷調勻，放在鍋中加入少許油，將

農 家 食 譜

廖彩霞

調勻的調味料倒入鍋中用火燒，時用鐵勺不斷攪拌，使成黏厚油汁。

(3)將炸過的皮蛋，倒入鍋中一起拌和即成。

金瓜丸

材料：南瓜1斤，炸油3斤，糖半斤，豆沙8兩，蛋白2粒，麵粉、太白粉適量。

做法：(1)南瓜去皮蒸熟壓成細泥，加糖、麵粉揉勻分成15粒，每粒中間包豆沙餡做成如小雞蛋形。

(2)再把炸油燒開，炸時火不可

太猛。

(3)鍋洗淨，用水1斤糖半斤，燒滾加入少量濕太白粉，把炸好的瓜丸倒入鍋內拌勻上碗。

龍鳳鴿蛋

材料：雞肉3兩、鮮蝦肉3兩，生鴿蛋12個，蛋白1個、火腿1兩、炸油3斤。

做法：(1)雞肉切片，用半個蛋白、太白粉少許拌勻，蝦仁用半個蛋及太白粉少許拌勻。

(2)小碟子抹油，再將鴿蛋逐個打開，分別盛入蒸籠內蒸至八成熟，取出一隻隻脫出放在碟上。

(3)燒開炸油，雞片蝦仁炸約八成熟傾出。即將高湯放下加入調味品，用少許濕粉勾芡。

(4)將雞片、蝦仁、鴿蛋加入勾芡拌均上碟即成。

西菜西點精華

藍梅筠女士編著
華視出版社發行



• 現書供應 • 比預約便宜 • 免等書煩惱 •

西菜一百餘種及西點百餘種有：西式早點、各式三明治、沙拉、酒會自助餐、正式晚宴、雞尾酒調配

蛋糕、小點心、派的烘焙製作；及各種餐會禮儀知識……。



• 定價：新台幣400元

八折優待華視週刊讀友每册新台幣320元

郵政劃撥帳號：18080 中華出版社 門市銷售：台北市光復南路108巷40號